

Ina Gracindo

Viagem ao
mundo do
chá

TAO TE CHA



 Casa da Palavra



Ficha Técnica

Copyright © 2013 Ina Gracindo
Copyright © 2013 Casa da Palavra

Todos os direitos reservados e protegidos pela Lei 9.610, de 19.2.1998.
É proibida a reprodução total ou parcial sem a expressa anuência da editora.
Este livro foi revisado segundo o Novo Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa.

Direção editorial
Martha Ribas

Ana Cecilia Impellizieri Martins
Editora

Fernanda Cardoso Zimmerhansl
Editora assistente

Beatriz Sarlo
Copidesque

Bárbara Anaissi
Revisão

Lília Zanetti

Capa e diagramação

Adriana Cataldo e Priscila Andrade

Zellig | www.zellig.com.br

Fotos de capa e contracapa

©Artefy/Dreamstime.com

©Hong Chan/Dreamstime.com

Fotos de miolo

Márcia Clayton

CIP-BRASIL. CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO
SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ
G757v

Gracindo, Ina

Viagem ao mundo do chá / Ina Gracindo. 1. ed. Rio de Janeiro : Casa da Palavra, 2013.

Inclui bibliografia

ISBN 9788577343942

1. Chá. 2. Chá História. I. Título.

13-02045 CDD: 641.877

CDU: 641.87

12/06/2013 12/06/2013

CASA DA PALAVRA PRODUÇÃO EDITORIAL

Av. Calógeras, 6, 1001 - Rio de Janeiro

21.2222-3167 21.2224-7461 divulga@casadapalavra.com.br

www.casadapalavra.com.br

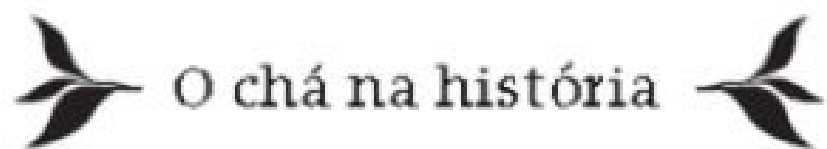
*À Sonia Gorenbein, minha mãe,
à Chagdud Rinpoche,
meus mestres,
-in memoriam*

[Tao](#) é o caminho, [Te](#) a virtude



*Those who cannot feel the littleness of great
things in themselves are apt to overlook
the greatness of little things in others.*^{[1](#)}
[Kakuzô Okakura](#), The book of tea

^{[1](#)} "Aqueles que não conseguem enxergar a pequenez de seus grandes feitos estão fadados a desprezar a grandeza dos pequenos atos alheios."



O chá na história

Muitas fontes de onde se bebe informação oscilam quanto a sua precisão, muitos dados são perdidos ao longo da história da humanidade e, às vezes, traduções confusas apresentam informações que podem levar a conclusões precipitadas. Quem escreve sobre assuntos polêmicos termina com alguma dificuldade de distanciamento, o que rouba um pouco a possibilidade de simplesmente narrar os fatos. São necessárias muitas buscas para tentar equacionar denominadores mais ou menos comuns entre as informações coletadas para que não discorde muito umas das outras e, assim, em uma costura cuidadosa, tentar se aproximar o máximo possível do retrato de uma época. Mas todo cuidado é pouco porque nunca se está livre de esbarrar em arroubos ansiosos por revelar alguma descoberta bombástica que nem sempre acrescenta e, sim, nubla a história.

Depois da pimenta, o chá foi a “especiaria” mais avidamente desejada e comercializada pelos descobridores do Novo Mundo. Talvez pela distância e o consequente mistério que evocava de lugares e povos nunca antes imaginados, talvez pela exclusividade oferecida a altíssimos preços. Ou pela promessa de cura para os diversos males que encontravam mais que tudo efeitos colaterais nos tratamentos obsoletos oferecidos na Europa. Ou talvez, quem sabe, por todos esses motivos juntos. Milagres eram esperados do chá e, em alguns casos, milagres ele operou, sendo um deles bastante concreto e com resultados diretos na saúde de seus consumidores, diminuindo muito os casos de doença e óbitos: a água se tornava potável já que necessitava ser fervida para o preparo do chá.

Desde o primeiro gole documentado na China, no período da dinastia Han (206 a.C.-220 d.C.), o chá foi reconhecido como medicamento e, ao longo do tempo, a ciência vem apenas confirmando suas propriedades. O auge de sua popularidade aconteceu a partir da dinastia Tang (618-907), e se até ali o chá frequentava apenas as salas de meditação e as receitas medicinais, pelas mãos de Lu Yu, talvez o maior estudioso de chá de quem se tem notícia, entrou nos salões aristocráticos, no convívio com intelectuais e na vida do chinês comum, desembarcando mais tarde nos quatro cantos do mundo. Como um convite ao convívio mais extrovertido, abriu as portas das casas europeias, criando um novo costume e permitindo que as mulheres as atravessassem desacompanhadas e sem temerem por sua reputação.

Impossível falar de chá sem voltar no tempo, sem se reportar às fábulas das dinastias chinesas e japonesas ou às histórias e aos costumes de uma época na qual os rituais budistas se misturavam à profunda sabedoria do tao e do zen e deles para a vida do homem comum. Impossível ignorar que, para frequentar as mesas aristocráticas europeias, um rastro amargo ficou gravado na rota empreendida do Oriente ao Ocidente. O cotidiano ritualístico voltado para a introspecção, a beleza e a harmonia foi subitamente invadido e desorganizado, transformando o chá em objeto de disputa feroz quando os chineses não demonstraram qualquer intenção em negociar com os ingleses que, munidos até os dentes, deixaram clara sua pouca disposição em aceitar um não. O preço final dessa disputa foi uma China devastada pelo ópio e que, vencida, entregou os pontos. Assim, a cultura milenar de uma civilização foi lentamente pulverizada pela força do vício e pela pólvora de canhões.

Os europeus tiveram seu primeiro contato com o chá, de acordo com contas publicadas, em um negócio travado entre um cidadão italiano e um mercador persa chamado Haji Mahomet, em 1559. Anexado a essas contas estava um rol de compras que descrevia, entre outras coisas, a compra de um medicamento chamado chá.

Inicialmente comercializado por portugueses e holandeses como digestivo, e repassado por farmacêuticos como panaceia universal a preços absurdamente altos, o chá aguçou a curiosidade e o paladar de quem dispunha de meios para pagar, por alguns gramas apenas, o equivalente ao soldo total mensal dos empregados de uma casa aristocrática.

Na Europa e no Oriente o chá motivou um ritual voltado ao refinamento estético, além de desempenhar o papel de remédio caríssimo, dote entre realezas, legado de heranças, moeda de troca e motivo de tráfico e contrabando. Razão de ser da aristocracia europeia, o chá foi responsável por colonizações, às vezes mais, às vezes menos, sanguinolentas, que resultaram no enriquecimento sem fronteira de uns e empobrecimento miserável de outros. Se no Oriente o chá serviu a um ritual meditativo, no Ocidente desfilou frívolo entre as mesas da aristocracia desde os primeiros carregamentos embarcados para a Europa, nos porões de galés holandesas e portuguesas para assunto de poucos. O chá só se popularizou definitivamente na Inglaterra do século XIX sob a regência vitoriana.

Em nome desse ouro líquido foram idealizadas embarcações especiais em uma corrida para encher cofres e bolsos, guerras foram declaradas e nações ruíram diante de seu poder. Na Grã-Bretanha seu valor foi medido pelas toneladas contrabandeadas para dentro de seu território como resultado das altas taxas cobradas para sua importação, e que foram as

responsáveis pelo primeiro tiro dado em direção à desanexação das terras americanas de domínio britânico, no episódio que ficou conhecido como The Boston Tea Party.

Responsável pela mudança na vida de orientais e ocidentais, o chá redesenhou mapas de territórios inteiros, mudou hábitos e foi unânime e democrático apenas nos breves intervalos em que, de suas folhas mergulhadas em água fervente, escapou o inconfundível *bouquet* que inspirou leigos e religiosos, nobres e plebeus, doutos e camponeses em torno de uma xícara. Ritualístico por natureza, implantou um modismo que se tornou tradição na Europa da rainha Vitória, o *afternoon tea*, que foi responsável por uma mudança radical nos hábitos britânicos e revolucionou não apenas a indústria alimentícia, a de utensílios, mobiliários e de entretenimentos, mas também as cozinhas das moradias e as próprias moradias, os guarda-roupas, guarda-louças e despensas; mexeu no número de empregados de uma casa e, claro, na economia doméstica e nacional.

A era vitoriana trouxe mudanças radicais nos hábitos e costumes britânicos que transformaram o comportamento da Europa do século XIX, dando início à modernidade no Ocidente do século XX. A era testemunhou a Revolução Industrial a todo o vapor e o trabalho em regime semiescravo feito por mulheres e crianças por longas horas a paga de pão e água. Testemunhou também o lançamento de *O Capital*, de Marx, e acompanhou a psicanálise tomando forma a partir do divã de Freud. O período foi determinante para as áreas de medicina, engenharia e sanitarismo e para a diminuição dramática da mortandade infantil.

As portas para a cirurgia moderna, antes dever de dentistas e açougueiros, foram finalmente abertas aos médicos. Com a especialização foram introduzidas ferramentas modernas, anestésicos, raio-X e esterilização que, trazidos para dentro dos centros cirúrgicos, aumentaram em muitas vezes a chance de recuperação e sobrevivência de pacientes que antes morriam por absoluta falta de assepsia nos procedimentos.

Houve grande investimento na área das pesquisas resultando em vacinas e remédios, a higiene negligenciada passou a ser uma prioridade, e do controle sanitário à construção de esgotos com escoamento adequado foi apenas um passo para que a população passasse a sofrer menos contágios tão comuns e letais. A modernidade chegava trazendo a eletricidade, telefone, telégrafo e fotografia, entre as muitas invenções que hoje de tão comuns parecem fazer parte da história da humanidade desde sempre. Mas nem sempre foi assim.

No Brasil o chá também fez história a partir de Dom João VI, rei de Portugal que, pressionado a deixar seu país pelas tropas de Napoleão, rumou para o Brasil. Com sua chegada o que até então era uma colônia passou a ser a sede da monarquia portuguesa. Dom João criou a Escola Médico-cirúrgica da Bahia; a Escola Anatômica, Cirúrgica e Médica do Rio de Janeiro; a Academia Real Militar; a Biblioteca Real; a Academia Imperial de Belas Artes; a Imprensa Régia; o Real Teatro de São João; o Banco do Brasil, e o Real Horto, atual Jardim Botânico do Rio de Janeiro, onde a partir de 1814 foram plantadas as primeiras mudas de chá. Também a mando de Dom João uma plantação foi feita na Fazenda Santa Cruz, no Rio de Janeiro. Foi contratada mão de obra chinesa para o plantio que se estendeu até 1890, na Fazenda do Macaco, de propriedade de Amélia de Leuchtenberg. Em São Paulo, o bairro do Morumbi abrigou durante o século XIX uma grande fazenda na qual em centenas de hectares plantava-se chá. Não existem documentos que datem a história da venda dessas terras, mas a então Casa Grande hoje abriga a Academia Brasileira de Arte, Cultura e História, a ABACH.

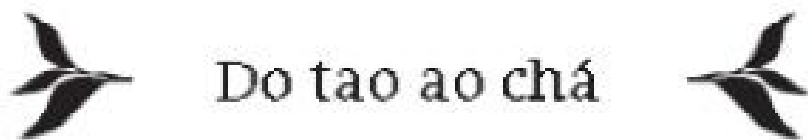


Pan Ku e Nü Wa
a origem do chá no mito

No princípio era apenas o caos e a escuridão, o universo era um imenso ovo negro e abrigava em seu interior os princípios feminino e masculino e o espírito de Pan Ku, que crescia e tornava-se gigantesco. Por 18 mil anos flutuaram ao sabor do tempo, até que Pan Ku despertou e, vendo-se cercado pela mais negra de todas as escuridões, desfechou um golpe violento de machado rompendo o ovo, separando o Yin do Yang e dando início à criação do mundo. O Yang, princípio masculino mais denso e pesado, caiu e formou a terra, e o princípio feminino Yin, mais leve e etéreo, subiu como um vapor e formou os céus. Pan Ku, o gigante, firmou no chão os pés e com a cabeça sustentou o céu, e se manteve imóvel entre os dois até perceber que não mais se uniriam em escuridão. Então deitou na terra e morreu. De seu corpo emergiu um fecho de luz que fez com que seu olho esquerdo saísse da órbita e rumasse na direção leste, criando o sol claro de todas as manhãs, e seu olho direito tomou a direção oeste se transformando na lua, e as noites ficaram menos escuras. Seu hálito deu origem ao vento e sua voz forte criou o trovão; de seu corpo imenso levantaram-se as montanhas do mundo e dos fluidos internos desaguiaram rios e mares. Dos pelos rebeldes surgiram florestas e arbustos que salpicaram as matas, e de seus dentes e ossos surgiram minerais e pedras preciosas. Seu suor e suas lágrimas formaram o orvalho e a chuva, que se precipitaram sobre a terra enquanto minúsculos seres fugiam de seu corpo para refugiar-se nas matas, povoando as florestas. Seus músculos se dissolveram fertilizando o solo que deu origem a Nü Wa, aquela que criou os homens, também chamada de Kuan Yin.

Certo dia, caminhando pela Terra observando as montanhas, florestas e animais, Nü Wa sentiu-se estranhamente só e pela primeira vez percebeu que, apesar de rodeada de tantas belezas, não tinha com quem conversar. Então, foi até a beira de um rio e retirou uma porção de lama com a qual moldou uma pequena criatura. Quando terminou e pousou a figura no chão, ela ganhou vida e, feliz com o resultado, Nü Wa tomou um cipó desfiado que mergulhou no barro e sacudiu várias vezes. De cada uma das gotas que se desprende da planta surgiu uma figura a quem chamou de humano, e Nü Wa reproduziu centenas de humanos; satisfeita, descansou. Ao despertar e retomar suas andanças pelo mundo, reparou que alguns humanos haviam envelhecido enquanto outros jaziam inertes. Percebeu que, se quisesse ver o mundo constantemente povoado, não poderia jamais descansar, então, foi até o templo de Pan Ku e pediu permissão para que os humanos se reproduzissem entre si e, assim, mantivessem a Terra povoada.

Depois de Nü Wa vieram os senhores da Terra: Fu Hsi, o Pai da Escrita e primeiro imperador da China, que deu início a pesca e a caça, e Shenung, o Divino Lavrador, imperador que criou a agricultura e a medicina e descobriu o chá.



Do tao ao chá

*To Taoism that which is absolutely perfect is absolutely dead, for without the possibility of growth and change there can be no Tao. In reality there is nothing in the universe which is completely perfect or completely still; it is only in the minds of men that such concepts exist.*²

Alan Wats

Existe algo absoluto que nasceu antes da existência do Céu e da Terra. Que silencioso! Que solitário! Soberano e imutável revolve-se sem perigo para si próprio e é a mãe do universo. Eu não sei seu nome então o chamo de caminho. De maneira relutante o chamo de infinito. O infinito é fugaz, fugacidade é desaparecimento, desaparecimento é o reverso.

Lao Tze

² “Para o taoismo aquilo que é absolutamente perfeito está completamente morto, porque, sem a possibilidade de crescimento e mudança, o tao não pode existir. Na verdade, não há nada no Universo que seja absolutamente perfeito ou completamente estável; é somente na mente dos homens que tal conceito pode existir.”

O taoismo foi formulado por Lao Tze no século VI a.C. e, de acordo com seus princípios, longe de ser um complexo emaranhado de eventos, o mundo é, na verdade, bastante simples, sendo todas as formas materiais meras manifestações de Yin e Yang circundadas pela energia Qi. Porém, para compreender e viver em harmonia com a criação é preciso desistir das complicações desnecessárias e entrar no caminho da menor resistência, permitindo a fluência natural da existência em vez de tentar constantemente lançar mão do impossível controle sobre todas as coisas.

De acordo com o livro de hábitos e costumes do povo chinês, *Shiji*, a primeira cerimônia de chá foi oferecida respeitosamente por Kuanyin³ a seu professor Lao Tze, que foi concebido quando sua mãe engoliu uma pérola de luz. Sua gestação teria durado 81 anos: “Lao Tze nasceu do lado esquerdo das costelas da sagrada mãe, no jardim da família sob uma ameixeira, tinha corpo adulto, cabelos brancos e orelhas grandes e, por isso, recebeu o nome de Lao Tze (filho velho).”

A mais antiga referência sobre Lao Tze está registrada no *Shiji*, livro de registros do cotidiano chinês que foi escrito pelo historiador Sima Qian entre os anos 145 e 86 a.C., e nele Lao Tze figura como um grande erudito encarregado dos arquivos imperiais da dinastia Chou. Consta que, tendo ouvido falar da sabedoria de Lao Tze, Confúcio (considerado seu contemporâneo, fato atualmente contestado por estudiosos que afirmam que seus nascimentos estão separados por aproximadamente 200 anos) partiu ao seu encontro para receber ensinamentos sobre rituais tradicionais, e Lao Tze respondeu:

Os ossos daqueles a quem você se refere se tornaram pó há muito tempo, apenas suas palavras continuam ecoando. Se for a hora de um homem, ele terá sucesso, se não, o sucesso não acontecerá. Um comerciante não alardeia sua riqueza, assim como um homem sábio não se importa em parecer tolo aos olhos alheios, portanto você deveria abdicar da arrogância, da vaidade e dos questionamentos extravagantes, eles são todos inúteis.

Mais tarde, referindo-se a seu encontro com Lao Tze, Confúcio escreveu:

Pássaros podem voar,
Peixes podem nadar,
Animais podem correr,
Portanto todos podem ser enredados e emboscados,
Apenas Lao Tze como o dragão alado não pode ser aprisionado.

Lao Tze foi um personagem muito popular na China e uma das muitas histórias a seu respeito é de que teve treze encarnações desde a remota Era Fuxi. Na última delas teria vivido 990 anos e viajado para a Índia, onde implantou o tao. Outra versão afirma que teria vivido até os 180 anos e que mais da metade da vida ficou recluso em uma caverna depois que, decepcionado com a natureza humana, deixou sua vida na corte para se isolar nas montanhas. Lao Tze teria deixado a cidade através do portão Han, onde estava o guardião Yin Hsi (na verdade um sábio que ocupava aquele posto havia anos à espera de um grande mestre que, intuía, cruzaria aqueles portões). Quando Lao Tze passou por ele, Yin Hsi lhe ofereceu uma xícara de chá reverentemente, e desse encontro entre os dois homens teria nascido o *Tao Te Ching*, o cânone taoista, e também a primeira cerimônia de chá.

Alguns consideram Lao Tze como o professor de Buda, senão o próprio Buda. Outros, através de pesquisas realizadas em meados do século XX, concluíram que sua origem incerta atestaria que, longe de ter existido, Lao Tze não seria uma pessoa e o nome não seria próprio, mas, sim, um título usado respeitosamente para designar velhos mestres taoistas que, via de regra, não assumiam a autoria dos ensinamentos que ministravam, preferindo o anonimato. Ensinamentos esses que mais tarde compilados teriam dado origem ao *Tao Te Ching*, considerado o mais importante de todos os tratados da cosmogonia chinesa.

No princípio foi o tao, que, depois, uniu-se ao zen e da união dos dois surgiu a cerimônia do chá, o *chadô* ou caminho do chá. Esta é a expressão mais antiga da devoção oriental, obedecendo a uma sequência de movimentos delicados e precisos em que a total concentração deixa de fora tudo aquilo que não é chá, descansando no espaço não conceitual em harmonia com a natureza.

O ideograma chinês que representa a tradicional “casa do chá” onde o ritual acontece, o *sukia*, que pode ser traduzido como “morada da vacuidade”, uma referência budista na qual forma e vazio são uma coisa só. O *sukia* foi idealizado de maneira a refletir a existência temporal e transitória de todas as coisas. Assim, a palha usada para cobrir o teto e os pilares finos que o sustentam sugerem a perecibilidade e fragilidade inerentes à forma física, enquanto o bambu da estrutura remete à leveza com que a existência deve ser encarada. A

decoração interior da sala é despojada e rústica e o desafio é criar um ambiente harmônico misturando materiais aparentemente incompatíveis entre si que se encaixem naturalmente.

Existem manifestações ou fenômenos que podem apenas ser pressentidos e dificilmente alcançam ser descritos com sucesso através de conceitos ou palavras. O ritual do chá privilegia a contemplação da transitoriedade e da imperfeição, em uma exibição estética às vezes descrita como imperfeita, impermanente e incompleta, como os três selos da existência (impermanência, vacuidade e ausência de natureza autossuficiente). A proposta básica é ter como referencial uma estética bem diversa dos padrões de beleza, a perfeição e o enquadramento que somos induzidos a adotar como definitivos desde o nascimento e que, por serem inatingíveis, nos levam a uma experiência superficial e angustiante da existência. A cerimônia é um convite à contemplação das coisas mais simples e tangíveis de forma direta e sem o prejuízo de preferência ou de rejeição.

³ Emanação do Buda da Compaixão feminino Avalokitesvara. Na China é também conhecida como a *Mãe Primordial*, Nü Wa. (N. da A.)

 Chaísmo (teaism)

Chaísmo (teaism)

*Teaism is a cult founded on the adoration of the beautiful among the sordid facts of everyday existence. It inculcates purity and harmony, the mystery of mutual charity, the romanticism of the social order. It is essentially a worship of the Imperfect, as it is a tender attempt to accomplish something possible in this impossible thing we know as life.*⁴

[Kakuzo-Okakura](#), The book of tea

⁴ “Teaism é um culto criado com base na adoração do belo entre os fatos sórdidos da existência cotidiana. Ele infunde a pureza e a harmonia, o mistério da caridade mútua, o romantismo da ordem social. É essencialmente um culto da imperfeição, pois é uma tentativa de realizar algo possível nesta coisa impossível que conhecemos como vida.”

Quando o chá representa mais do que uma bebida e a cerimônia é absorvida e praticada de forma a promover a harmonia entre a humanidade e a natureza, a disciplina da mente e a quietude do coração, a arte do chá torna-se chaísmo. O termo *chadao* (*teaism*) é composto por duas palavras: a primeira *cha* e a segunda *dao*, do sufixo japonês -ismo, emprestado aqui do *dao/tao* usado para descrever a cerimônia do chá na sua totalidade cultural, nos ensinamentos e na perseverança, em busca de autorrealização.

O chaísmo aborda a estética como uma possibilidade de apreciação das artes e da beleza contida em todos os eventos que, durante a cerimônia do chá, podem ser degustados na plena concentração e foco direcionado. Chaísta é aquele que não apenas realiza a cerimônia, mas que desfruta da arte do chá. Na China, no Japão e na Coreia o chaísmo é uma manifestação filosófico-cultural presente na vida cotidiana.

Kakuzo- Okakura o descreve em seu *The book of tea*:

A filosofia do chá não é um mero esteticismo no sentido comum do conceito, ela expressa conjuntamente com a ética e a religiosidade a totalidade de nosso ponto de vista no que tange o homem e a natureza; é higiênica porque reforça o estado de pureza; é econômica porque oferece conforto com simplicidade ao invés de complexidade custosa; é de moral geométrica na medida em que define nosso senso de proporção em relação ao universo e representa o verdadeiro espírito democrático ocidental ao fazer de seus adeptos estetas do sabor.

Esse depoimento engloba os ensinamentos de Lao Tze em uma poética infusão de taoismo e zeninismo servidos em uma mesma xícara, quando o absoluto é o relativo e a compreensão de oposto se torna possível através da meditação. Okakura fecha seu pensamento com: “O ideal do chaísmo é o resultado do conceito zen de que a grandeza reside nos pequenos atos cotidianos; o taoismo alimentou a base de um ideal estético enquanto o zeninismo o trouxe para a prática.”

Soshitsu Sen XV, descendente de Seno Rikyu e ele mesmo um chaísta, enfatiza o não apego à cultura: “O espírito deveria flamar pela vida como o vento que passeia pela natureza, identificar-se com a natureza aqui cria um estado mental objetivo de cunho desapegado.”

Cerimônia de chá

São 10h em ponto e Akemi abre o portão com enorme sorriso para entrarmos. Ela é filha, discípula e tradutora da *sensei* Hisako Ono e vai nos acompanhar durante a cerimônia. Depois de alguns meses de negociação, finalmente a *sensei* vai nos receber para uma cerimônia de chá japonês. O edifício é da década de 1920, pé-direito alto, piso pastilhado e o elevador antigo e charmoso tem portas de grades que gemem preguiçosas enquanto Akemi aperta o botão do andar. O apartamento é amplo e poderia ser em Tóquio, Rio de Janeiro ou Berlim, aqui e ali referências modernas e tradicionais, um retrato do Japão de hoje talvez. Um pequeno quarto está preparado para nos receber, há tatames com fronteiras onde os pés não devem tocar, uma pequena estante com livros e vídeos em japonês e um *ire* aceso que esquenta a água para o chá.

Calçamos meias brancas para entrar e a *sensei* dá os últimos retoques antes de a cerimônia começar. Não há muita informação no pequeno quarto porque assim deve ser o ambiente da cerimônia do chá, despojado. A *sensei* nos recebe com uma mesura respeitosa que devolvemos em silêncio. Antes da cerimônia, ela nos familiariza com os próximos passos que as duas darão enquanto observaremos apenas, depois o chá será servido e então poderemos conversar.

A cerimônia é circular, ou seja, é aberta e fechada da mesma maneira, purificando cada objeto usado com absoluto esmero e cuidado. A cada passo o *teishu* (anfitrião) é inquirido pelo *hantô* (auxiliar) sobre a origem de cada utensílio que deve vir de uma mesma linhagem de artesãos, pergunta também sobre a origem do chá que minuciosamente inspeciona. Os utensílios não são muitos, mas são utilizados de forma teatral e devotada pelo *teishu*, que os traz para perto de si e saca da cinta do quimono um lenço laranja (*chakin*), e com ele passa a purificar cada objeto que será usado, tendo o cuidado de girá-lo duas vezes antes de depositar sobre o tatame para ser inspecionado. Assim, a frente do objeto, sempre a mais bonita e elaborada, fica voltada para o *hantô* e os convidados. O movimento para pousar o *hishaku*⁵ se assemelha ao movimento concentrado de um arqueiro preparando arco e flecha para disparar com elegância e precisão.

Recebemos o chá e, em silêncio, agradecemos esses minutos longe do burburinho da cidade. Doces decorados são oferecidos para comermos antes do chá verde espumoso ligeiramente amargo, o *matcha*, que é aerado por um *chasen* (pequeno fouet de bambu).

Essa é a cerimônia mais simples e leva em torno de meia hora, quarenta minutos. Depois Akemi nos dá explicações e esclarecemos dúvidas. Adeus efusivo de Akemi, uma mesura de agradecimento a *sensei* e partimos prometendo voltar logo. Na saída, a *sensei* entrega mais um doce para cada uma para ser saboreado na estrada que nos traz de volta às ruas da cidade.

⁵ Concha de haste longa que transfere a água pura do *mususashi* para a panela de ferro, e dela para a tigela onde o chá será preparado. (N. da A.)

 Uma xícara de chá

Uma xícara de chá

Dois noviços participavam de um período de treinamento meditativo no templo Guanyinyuan de Zhaozou, quando foram chamados para cumprimentar o mestre. Zhaozou perguntou ao primeiro:

- Já estive por aqui antes?
- Não - respondeu o noviço.

Então, Zhaozou disse:

- Beba um pouco de chá antes de ir.

A seguir recebeu o segundo noviço e fez a mesma pergunta e o segundo noviço respondeu que sim, já tinha estado ali, então Zhaozou disse:

- Beba um pouco de chá antes de ir.

O administrador do templo Inju, observando a conversa, aproximou-se de Zhaozou.

- Entendo que tenha dito ao primeiro noviço que nunca esteve aqui para beber chá antes de ir-se, mas por que disse a mesma coisa para o segundo noviço que já tinha estado aqui?

- Inju - chamou o mestre em voz alta.

E Inju, assustado, respondeu:

- Sim?

- Beba um pouco de chá antes de ir - disse Zhaozou.

(Conto popular de sabedoria zen)

São inúmeras as pesquisas e estatísticas no intuito de criar um mapeamento que sacie a curiosidade sobre qual nação consome mais chá *per capita* no mundo, já que depois da água é a bebida mais consumida. Eu apostaria na China, mas alguns dados contradizem minha escolha, como o fato de os países muçulmanos não consumirem bebida alcoólica e terem sido os árabes os primeiros estrangeiros a terem acesso ao chá asiático desde o ano 850 da era atual. Aparentemente, é a população dos povos árabes a maior consumidora de chá no mundo, mas, claro, não absoluta. A China é ainda o maior produtor e consumidor de forma mais ampla, de uns tempos para cá acompanhado bem de perto pela Índia, Quênia e Sri Lanka que, de qualquer maneira, já não estão sozinhos nesse universo. Quase toda a Ásia atualmente planta chá, seja verde, amarelo, branco, *oolong* (preto para nós e vermelho para os chineses) ou *puer* (preto).

Todos os tipos contêm cafeína em maior ou menor quantidade, uma das qualidades que fez do chá a bebida favorita entre monges budistas, por mantê-los alertas durante as muitas horas dedicadas à meditação, e causou espanto naqueles que experimentaram com ele alguma cura. Todos os chás derivam de uma única planta, a *Camellia sinensis* (chinesa) ou *Camellia assamica* (indiana) que são basicamente a mesma, porém, oriundas de solos diferentes. As demais plantas que chamamos de chá são na verdade infusões de ervas ou tisanas. Quando seu desenvolvimento é espontâneo, a árvore do chá pode alcançar até 20 metros de altura, e normalmente é cultivada em canteiros (*plantations*), o que reduz sua altura consideravelmente, de forma a facilitar cuidados cotidianos causando o menor dano à planta e o menor desperdício possível durante a colheita.

São diversos os fatores que fazem com que o chá apresente forma, cor e sabor diferentes, e esses fatores estão ligados ao tipo de solo, altitude, plantio, colheita e processamento dedicado a cada plantação. O chá precisa de uma matriz ou caule-mãe (muda), solo especial rico em minerais e chuva, muita chuva. Em algumas regiões cresce praticamente o ano inteiro, em outras, caprichoso, floresce duas vezes ao ano somente. Há chás que custam verdadeiras fortunas, mas dizem ao que vêm, como é o caso do *puer* e o [tieguanyin](#), e há os de saquinho... O problema com esse tipo de embalagem é que, embora pareça mais prática, não nos deixa ver seu conteúdo, que pode ser desde uma mistura acrescida de flavorizantes a resíduos “varridos” durante o processamento das folhas ou o resto das folhas selecionadas às vezes classificado como poeira. Os saquinhos foram inventados a partir de amostras que eram oferecidas aos clientes por importadores – o chá era embalado em gaze transparente que deixava seu conteúdo à mostra. Atualmente, por conta de um mercado cada vez mais competitivo, algumas empresas aderiram à transparência, embalando seus chás em saquinhos de nylon.

Há entre os chás classificações como as que são feitas para os *champagnes* e vinhos de qualidade e, se o *darjeeling* é comparado aos melhores espumantes que se pode comprar, o *puer* é comparado aos vinhos raros e é o único chá que se presta a envelhecimento por tempo ilimitado, desde que respeitado seu acondicionamento em lugar apropriado.

Na China antiga o *puer* era uma herança de valor deixada de pais para filhos até a Revolução Cultural. Seu envelhecimento aparentemente não complexo necessita de *expertise* chinesa, que, claro, é um segredo de estado. É possível, embora raro, encontrar-se *puer* de aproximadamente 30 anos, cujo preço pode chegar até quase 500 dólares por 250 gramas ou 70 dólares por xícara! Na China, provei os de 3, 5, 11 e 15 anos realmente caros, mas muito especiais.

Assim como uma maçã cortada que em contato com o ar desenvolve uma oxidação, a folha e o broto do chá quando arrancados passam pelo mesmo processo e, dependendo do tipo de chá, é necessário interromper a fermentação submetendo as folhas ao calor mecânico para dar continuidade à etapa seguinte. E, assim por diante, em um processo razoavelmente longo até que o chá esteja pronto para ser ensacado. Os níveis de umidade e o controle de temperatura durante as diferentes etapas são observados com precisão, uma vez que a umidade excessiva pode contaminar o chá com fungos indesejáveis, destruindo toda a produção.

Colheita: pequenos *bouquets* constituídos por um broto e duas folhas jovens determinam a maturidade das árvores de *Camellia sinensis* e a época da colheita, normalmente feita duas vezes ao ano: no começo da primavera, às vezes também no final e no começo do verão e raramente no outono e inverno, dependendo das temperaturas em ambas as estações. As plantas dedicadas aos chás de melhor qualidade têm tanto a colheita quanto a fermentação feitas manualmente.

Desidratação: logo que colhidas, as folhas começam a murchar em um processo de

oxidação enzimática. A desidratação então é feita visando à oxidação mínima das folhas, que pode ser realizada tanto sob o sol como em galpão ventilado. As folhas às vezes perdem mais de ¼ de seu peso nesse processo, que tanto transforma as proteínas da folha em aminoácidos quanto libera a cafeína, ambos responsáveis pelo sabor final do chá.

Maceração: as folhas são superficialmente “machucadas” para acelerar a fermentação. A maceração pode ser feita manualmente em peneiras de bambu ou em cestos de palha; para quantidades maiores são usadas máquinas. Esse processo quebra as estruturas internas e externas das folhas, liberando alguns sucos que auxiliam não apenas na oxidação como também no sabor do chá.

Oxidação/fermentação: as folhas que necessitam de fermentação são colocadas em sala de temperatura controlada para escurecerem gradativamente. A clorofila é quebrada durante o processo e o tanino é liberado e transformado. O produtor decide em que momento a oxidação deve ser interrompida, dependendo da necessidade do produto final. No caso do *oolong* claro, a fermentação varia de 5% a 40%, já no mais escuro é de 60% a 70%, e no escuro a fermentação é de 100%. A oxidação é vital para o sabor final que vai do verde floral ao rascante como os vinhos.

Fixação: ou *shaqing* em chinês. É o processo que interrompe a oxidação das folhas através de um leve aquecimento, eliminando perfumes excessivos sem, no entanto, alterar o sabor do chá. É tradicionalmente feito em *woks* gigantes ou de forma mais moderna, em tambores industriais. No caso de alguns chás, os processos de desidratação e fixação são feitos simultaneamente.

Aquecimento/amarelamento: é um processo usado unicamente para o chá amarelo. Consiste em aquecer e umedecer as folhas ligeiramente depois da fixação em container selado por um período entre seis a oito horas e à temperatura equivalente a do corpo humano. O resultado é de folhas amareladas com um sabor rascante e ligeiramente adocicado.

Enrolamento: nesse estágio as folhas úmidas podem ser enroladas manualmente ou por enroladeiras mecânicas, formando bolinhas, o que permite a transpiração da seiva e de alguns óleos essenciais realçando o sabor do chá. Muitas outras formas podem ser dadas ao chá antes de seu ensacamento, mas quando depositadas na água fervida, essas bolinhas retomam o tamanho original da folha.

Secagem: é o tratamento final dado ao chá antes do ensacamento e pode ser feito ao sol, mecanicamente, em *woks* aquecidos, por cozimento ou aeração. A forma mais comum é assar ligeiramente as folhas, um processo fundamental para ressaltar a complexidade de sabores, principalmente do chá-verde.

Amadurecimento: apenas alguns chás passam por esse processo de maturação e dupla fermentação para atingir seu pleno sabor, como é o caso do *puer* envelhecido, que libera sabor final aveludado e suave.

O método mais tradicional de se preparar chá é colocando as folhas secas diretamente na xícara ou em um dos vários tipos de coadores fechados encontrados à venda no mercado. Pessoalmente prefiro colocar as folhas ou o tablete diretamente na xícara, adicionar a água fervida, deixar ficar por alguns minutos até sentir o *bouquet* ativado, o licor tomando cor, para depois usar um coador de nylon. Os chás-verdes devem descansar em água quente por dois ou três minutos, no máximo, sob risco de amargar terrivelmente se ficarem mais tempo. Já os fermentados, precisam de mais tempo e há ainda uns muito delicados que precisam apenas de alguns segundos de infusão para não cozinhar. Em geral, ferve-se a água e deixa-se esfriar um pouco antes de derramar sobre as folhas. A coloração do licor depende do tipo de chá e não necessariamente do tempo em que a folha permanece na água, e a quantidade necessária de chá varia dependendo do tipo usado. Normalmente, uma colher por pessoa e, no caso de usar bule, uma a mais. A temperatura da água varia dependendo do chá, os de baixa oxidação como o verde ou o branco precisam de temperaturas mais baixas, entre 65º e 80º, enquanto os de maior oxidação, de temperaturas que variam em torno de 100º para extrair o máximo da complexidade do *bouquet* e sabor. A água para chá deve ser a mais pura possível, de preferência de fonte cristalina, podendo ser inclusive água mineral, porém sem acréscimo de absolutamente qualquer outro mineral que não os seus próprios e sem gás. As águas cloradas e fluoradas não são adequadas para o preparo do chá porque alteram seu sabor.

Tipo	Temperatura	Tempo de infusão	Reutilização
Chá branco	65 a 70° C	1-2 minutos	3
Chá amarelo	70 a 75° C	1-2 minutos	3
Chá-verde	75 a 80° C	1-2 minutos	4-6
Oolong	80 a 85° C	2-3 minutos	4-6
Chá-preto	95° C	2-3 minutos	2-3
Puer	95 a 100° C	indeterminado	até 15 vezes

Algumas folhas resistem a várias infusões e, tradicionalmente, na China, a primeira e a segunda água são utilizadas apenas para despertar as folhas, da terceira a quarta saem as melhores xícaras e, no caso do *puer*, a partir da quarta, à medida que se abrem em um processo conhecido como “sofrimento das folhas”, o aroma é liberado e o desenrolar das folhas do chá pode ser observado de perto.

• • • • • • • • • •

 Provadores de chá

• • • • • • • • • •

Provadores de chá

*Mountains of gold I do not require,
Jaded white cup is not my desire,
Status and rank I least aspire,
Fame and fortune I care not to acquire,
I only thirst for water from Yangtze west
Far as Jingling I wandered for to fill my quest.*⁶
Lu Yu

⁶ “De montanhas de ouro não necessito, / Uma xícara em jade branco tampouco desejo, / A status e posição aspiro menos ainda, / Fama e fortuna não me seduzem, / Tenho apenas sede da água do rio Yangtze ocidental, / E por ela caminhei até Jingling.”

O chá é produzido com folhas macias e jovens, e a diferença entre os muitos tipos encontráveis no mercado é fruto dos métodos usados para processá-lo durante a secagem, o cozimento e a fermentação. A fermentação das folhas vai determinar a coloração final do chá, enquanto o cozimento vai liberar o *bouquet*. De acordo com o tempo de fermentação, as folhas verdes passam a um tom marrom-avermelhado, enquanto o cozimento vai desenvolver notas desde o floral ao maltado com sutis nuances intermediárias.

Os chineses denominam verde o chá que não passou por processo de fermentação e vermelho, o que completou a fermentação, o *hung-ch'a*, que no Ocidente é conhecido como chá-preto. Há ainda os parcialmente fermentados, como o *oolong*, que é produzido apenas na China.

Com uma colher especial o provador sorve o chá de uma maneira que pequenas partículas tocam seu palato oferecendo a história em capítulos. Depois o chá é cuspidor e a rotina recomeça com outras provas. A língua pode captar o sabor doce em sua ponta, o ácido nas bordas, o amargo na parte inferior, próximo à garganta, no meio, o salgado e o retrogosto, o *umami*, o quinto gosto básico.

Para identificar as características específicas e os traços marcantes dos vários tipos de chá, o provador observa os seguintes procedimentos:

- A prova acontece em uma mesa especial, na qual uma variedade de recipientes com folhas de chá secas é disposta para que o provador possa tocar e observar a aparência antes do preparo da infusão.
- No estágio seguinte, uma porção de folhas, em torno de 3g, é colocada em uma chaleira com capacidade de 150ml para o preparo da infusão; a água fervida é derramada sobre as folhas e a chaleira fica tampada por aproximadamente cinco minutos.
- O “licor” é servido em pequenas xícaras, e as folhas, retiradas para verificação.
- O provador anda ao redor da mesa, prova o conteúdo de cada xícara e bochecha o chá por todo o palato antes de cuspir.

A prova é feita sem que nada seja adicionado à infusão, com exceção da prova especificamente feita para o público britânico, na qual uma pequena quantidade de leite é acrescentada para determinar se a mistura tem bom resultado final, já que é com leite que os ingleses normalmente tomam seu chá.

Os vários tipos de chá têm nuances complexas e *bouquets* marcantes. Os chás cultivados na mesma região tem um sabor característico que possibilita a comparação de qualidade entre eles, e na comparação o importante é que tenham a mesma origem, porque certas características têm a ver com região e solo específico e não podem ser reproduzidas em qualquer outro local, ainda que as sementes sejam as mesmas.

Preparar uma xícara de chá pode ser tão simples e tão complexo quanto cozinhar. Depende de conhecimentos práticos, mas também de talento e, sobretudo, experiência adquirida no cotidiano. De acordo com os especialistas, o preparo de um bom chá depende da procedência da água e a recomendação é aferver a água desde a temperatura fria e nunca requeimar a mesma água, que uma vez fervida perde muito de seu oxigênio e, como consequência, o chá fica com sabor choco. Quanto maior o percentual de oxigênio na água, mais sabor é liberado, e a infusão não deve ultrapassar cinco minutos ou as folhas cozinharão e o sabor final será amargo.

Nas provas, o líquido obtido não é chamado de licor, mas de chá, e algumas das especificações mais comuns de classificação são as seguintes:

Aroma: *bouquet* das folhas. Chás cultivados em terrenos altos, como é o caso do *darjeeling*, são premiados pelo aroma inconfundível.

Adstringência: paladar rascante de alguns tipos de chá, como o *puer*. Não confundir com amargor.

Corpo: textura do licor. O chá, como o vinho, é classificado como encorpado, intenso ou fraco, o que depende da região de cultivo e da colheita ser a primeira ou a segunda de uma mesma temporada.

Característica/peculiaridade: qualidade específica que permite ao provador reconhecer a região de origem do chá.

Coloração: de acordo com a coloração, um provador é capaz de reconhecer a região de origem do chá.

Complexidade: *bouquet* e sabor de nuances variadas.

Saquinhos de chá

Caixas para acomodar chá eram objetos muito caros e, por acaso, Thomas Sullivan,

importador norte-americano, buscando diminuir custos na hora de mandar amostras para seus clientes, passou a envolver as folhas de chá em pacotes de seda. Os clientes, por não entenderem exatamente como deviam proceder diante da novidade, mantinham o chá na embalagem para preparar a infusão, e foi assim que surgiu o primeiro protótipo dos futuros saquinhos. Mais tarde a seda foi trocada por gaze a pedido dos clientes, já habituados com a facilidade do preparo, e dois tipos de embalagem foram criados; uma para bules e outra para xícaras individuais, já com as primeiras características das embalagens atuais, preso por uma cordinha com um selo decorado estampado na ponta.

Os saquinhos definitivos apareceram no século XX, para preparo individual, contendo porções menores e dispensando peneira e demais utensílios trabalhosos. Entrava-se na modernidade e a pressa era maior do que a perfeição. Atualmente, algumas marcas inglesas famosas produzem saquinhos *vintage* em nylon e papel tecido, contendo mais quantidade de folhas enroladas e valorizando o sabor do chá.

Leilões de chá

No começo do século XVIII, o chá era tão popular que saiu da categoria miscelânea nos leilões da Companhia das Índias para ter leilões exclusivos. Em 1834, como a Companhia deixou de ser uma empresa comercial, o chá passou a ser comercializado pela iniciativa privada, e os leilões tiveram que buscar novo endereço, finalmente se estabelecendo em Mincing Lane, para onde se mudou a maioria dos escritórios. E a rua ficou desde então conhecida como Rua do Chá.

Já em meados do século XIX, de mensais os leilões passaram a semanais, e a prática da negociação por vela foi substituída por métodos mais modernos. O chá que vinha da China, Índia, do Ceilão (atual Sri-Lanka) e da África para ser negociado nos leilões era em quantidade tão grande que o produto de cada país passou a ter dias específicos da semana para ser negociado.



 O chá na China
(*Camellia sinensis*)



O chá na China
(*Camellia sinensis*)

*le thé n'était pas seulement un remède pour combattre la somnolence. C'était un moyen d'aider l'homme à retourner à sa source, cette heure dans le rythme du jour quand le prince et le paysan partagent les memes pensées et le même bonheur en se préparant à retourner à leur destin.*⁷
Lu Yu

⁷ “O chá não era apenas um remédio para combater a sonolência, / Senão uma forma de ajudar o homem a retornar a sua fonte / naquele momento durante o dia / quando príncipe e camponeses compartilhavam dos mesmos pensamentos e da mesma felicidade / na preparação do retorno a seus destinos.”

O *Peking man* ou *Homo erectus*, precursor do *Homo sapiens*, foi quem descobriu o fogo, e depois dele os chineses não pararam de inventar e criar. Quando muitos séculos depois os europeus chegaram ao Oriente pensando em se deparar com um povo bárbaro, o que encontraram foi um sistema muitíssimo mais sofisticado e avançado que ultrapassava em muito seus costumes considerados rudimentares pelos chineses.

A primeira dinastia descrita pela historiografia tradicional [chinesa](#) foi a Xia (2070 a.C.-1700 a.C.) que implantou tecnologia agrícola e criou transportes. Na dinastia seguinte, a Shang (1766 a.C.-1122 a.C.), os chineses passaram a dominar a linguagem escrita, que foi inicialmente usada na leitura dos oráculos pelos escribas oficiais. Entre os anos de 1045 a.C. e 256 a.C., durante a dinastia Zhou, tecidos em seda e intrincados objetos em laca e cerâmica vitrificada começaram a ser produzidos, a [metalurgia](#) foi criada e as técnicas usadas na fabricação de cerâmicas foram aproveitadas para a manufatura de objetos em bronze. Esse foi um período não apenas economicamente feliz, mas também intelectualmente pródigo, e viu nascer o *I Ching*, o livro das mutações e o *Shujing*, livro do aprendizado, além dos primeiros ensinamentos de Confúcio. Depois vieram a porcelana e o papel e, com eles, a imprensa e a primeira rota de comércio internacional (206 a.C.-220 d. C., dinastia Han).

Guerras foram deflagradas, territórios anexados, minorias acopladas ou dizimadas, invasões consumadas e dinastias derrubadas, mas o povo resistiu bravamente a cada ação, talvez impulsionado pela obstinação e paciência tipicamente chinesas ou talvez guiado pela sabedoria milenar que, mesmo quando pareceu apagada, terminou surgindo das cinzas como a fênix.⁸

Durante a dinastia Tang (618-907) o chá saiu do confinamento dos palácios e monastérios e desabrochou pleno. Farta literatura sobre o assunto foi publicada e o hábito de beber chá e as técnicas utilizadas para seu preparo se tornaram um costume que se espalhou rapidamente do norte ao sul da China. Como o arroz e o sal, o chá tornou-se um produto indispensável nas mesas chinesas, não apenas na das classes mais altas, mas em todas.

Durante a dinastia Tang o imposto foi pago na forma de chá, plantado e colhido em áreas que a corte estabelecia. Aos governantes dessas províncias eram dadas instruções para que não apenas supervisionassem as plantações pessoalmente, mas que se encarregassem do transporte do chá e do envio das águas das fontes mais puras da região para seu preparo.

Lu Tong, o Poeta do Chá da dinastia Tang, compôs “Seven Bowls”, também conhecido como “Tea song of Yuchuan”, depois de beber uma xícara de *gu zhu zi sun* (chá de broto de bambu lilás), que fazia parte dos tributos reais e lhe foi oferecida por um oficial do palácio. Abaixo uma das muitas estrofes que compõem o poema:

A primeira xícara acaricia meus lábios e garganta;
A segunda estilhaça os muros de minha triste solidão;
A terceira perscruta os riachos secos de minha alma em busca de histórias contidas nas cinco mil escrituras
Na quarta as dores da existência evanescem por meus poros;
A quinta relaxa meus músculos e os ossos se tornam leves.
Na sexta descubro o caminho que me leva aos imortais ancestrais.
Ah a sétima xícara! Melhor não tomá-la!
Tomando a sensação seria a de
uma lufada de vento frio soprando entre as minhas asas
Enquanto voo para Penglai.⁹

Dizia-se na época que nenhuma planta de chá ousava florescer antes que o *yangxian*, o chá do imperador, tivesse sido colhido, processado e transportado para a capital, onde era aguardado a fim de receber os convidados para o banquete dos festivais *Qingming* que aconteciam no 104º dia após o solstício de inverno, a quinze dias do equinócio da primavera. *Qingming*, ou claro e luminoso, é o dia de chorar os mortos e também de comemorar a vida, arar e semear a terra, fazer piqueniques e aproveitar os ventos para empinar pipas criadas há mais de 2.000 anos pelo carpinteiro chinês Lu Ban. As primeiras se chamaram *Mu Yuan* (pássaro de madeira) e, com a criação do papel, passaram a chamar-se *Zhi Yuan*. Durante a dinastia Tang atavam-se às pipas rabiolas de tiras de bambu, que ao sabor do vento emitiam um som parecido com o *zheng*, instrumento de cordas chinês. Durante a dinastia Qing o costume no *Qingming* era dar bastante corda à pipa que, ao alcançar boa altura, tinha a linha cortada para desaparecer nos céus, e com ela desapareciam a má sorte e as doenças. Pipas perdidas não eram jamais recolhidas.

Segundo a mitologia chinesa, a descoberta do chá foi feita pelo imperador Shenung,

conhecido como o Agricultor Divino e Imperador dos Cinco Grãos. Conta-se que, enquanto o imperador descansava recostado a uma árvore bebendo água fervida, como era de seu costume, uma lufada de vento soprou e depositou algumas folhas de *Camellia sinensis* em sua xícara e que, em vez de retirá-las, ele teria bebido a infusão. Enfeitiçado pelo sabor, fez do chá sua bebida favorita, tornando-a popular nos quatro cantos da China.

O imperador tinha por hábito ser cobaia das diversas experiências feitas com as plantas que encontrava e testou centenas de ervas, inclusive venenosas, para estabelecer seu valor farmacológico. Uma compilação feita muitos anos depois de sua morte, [*The divine farmer's herb-root classic*](#), foi considerada a primeira e mais completa coletânea da farmacopeia chinesa, compreendendo a formulação de 365 medicamentos à base de minerais, plantas e derivados animais. Outra versão atribui a descoberta do chá ao monge Bodidharma, que empreendeu uma viagem da Índia até a China para levar os ensinamentos do zen-budismo aos chineses. À sua espera em Cantão (Guangzhou), o imperador Liang Wu Ti lhe ofereceu refúgio em uma caverna de meditação próxima à capital do império, e ali Bodidharma fez votos de meditar ininterruptamente por nove anos. Mas, passados alguns, ele adormeceu durante uma meditação e, para evitar dormir outra vez durante suas práticas, cortou as próprias pálpebras, que ao caírem no solo fizeram brotar a primeira moita da *Camellia sinensis*, cujas folhas têm o formato de olhos oblíquos como os olhos chineses.

Desde então o chá evoluiu do formato medicamento/tempero/alimento/oferecimento religiosa/moeda de compra e troca para o status de bebida refinada e disputada que passou por três fases, cada uma correspondendo a uma dinastia chinesa.

A ênfase dada ao budismo durante algumas dinastias, mas principalmente durante a Tang, fez com que um monastério não fosse apenas um claustro ao qual um templo estava acoplado. Ali, sob as fundações da filosofia, ética e religiosidade budista, funcionavam uma escola, uma universidade, uma pousada, um refúgio de peregrinos, um hospital, uma biblioteca, uma editora e um centro cultural. Enfim, a vida chinesa se desenrolava basicamente ao redor dos templos, onde gente de todo tipo e lugar permanecia por algum tempo ou para sempre. E, assim, o chá que era cultivado nessas áreas isoladas entrou para o cotidiano chinês e tornou-se um hábito, e à medida que a demanda aumentou os monges passaram a produzir mais chá, que com o tempo se refinou a ponto de os rótulos de produção monástica serem indicadores de pureza e qualidade.

Para a China *ser* é chá e chá é *ser*, uma ideia difícil de caber em apenas uma xícara, mas cujo espírito foi capturado nas páginas do *C'ha Ching*, de Lu Yu. Abandonado depois do nascimento à beira de um rio, Lu Yu foi recolhido por monges e criado pelo mestre budista Zhiji, abade do mosteiro Longai. Inquieto e reativo à disciplina monástica rígida, Lu Yu fugiu aos 12 anos para juntar-se a uma trupe circense e correr mundo, mas pouco tempo depois, cansado da vida nômade e em busca de aprofundamento e sentido para sua vida, refugiou-se nas montanhas Yunan sob a tutela do mestre budista Zou Fuzi. Nessa época, Lu Yu se dedicou completamente ao estudo do chá e, em uma de suas muitas incursões pelas montanhas ao redor do monastério, se deparou com um pequeno filete de águas muito limpas e claras que coletou para usar no preparo do chá de seu mestre. A diferença foi imediatamente percebida e apreciada e Zou Fuzi, comovido pela dedicação de seu discípulo, reuniu outros alunos para juntos retirarem uma rocha que impedia o fluxo de uma fonte, deixando as águas livres para que Lu Yu pudesse utilizá-las.

Aos 21 anos Lu Yu despediu-se de seu mestre e rumou para Bashan Xiachuan, área que compreendia, entre outras, as terras de Sichuan, onde recolheu mais de trinta amostras de tipos variados de folhas e pesquisou e catalogou cada uma delas durante os dois anos seguintes. Observação e experimentos o levaram a lançar o *Chajing, the classic of tea*, enumerando os ingredientes fundamentais para o preparo e degustação de um bom chá, desde a escolha de terreno para plantio até a qualidade da água necessária para infusão. Logo arregimentou discípulos que seguiriam à risca suas instruções em busca de alcançar sua maestria, mas, de acordo com aficionados, era fácil diferenciar o chá preparado por Lu Yu daquele preparado por seus discípulos. Dentre esses aficionados estava seu mestre Zou Fuzi, que após sua partida do monastério já não consumiu mais chá com tanto entusiasmo. Ao tomar conhecimento dessa história, o imperador resolveu conduzir um teste convidando o abade para uma visita ao palácio. Quando ele chegou, uma nobre senhora, mestre na arte do chá, preparou e serviu-lhe pessoalmente uma xícara, que o abade respeitosamente provou e deixou de lado. O imperador, com intenção de levar adiante o teste, convidou o próprio Lu Yu para que secretamente preparasse uma segunda xícara, que o abade bebeu entusiasmado, afirmando que apenas ele, seu discípulo, teria sido capaz de preparar chá tão saboroso!

Com habilidade inata para identificar os níveis de pureza das diferentes águas de diferentes procedências, Lu Yu já era bastante conhecido quando, a convite do famoso governante e escritor Li Jiqing, empreendeu uma viagem para Yangzhou, província

renomada pela pureza de suas águas. Um soldado foi especialmente designado com o intuito de buscar águas de Nannin para o preparo do chá e, quando horas mais tarde retornou com a água, Lu Yu observou enquanto a vertia: “Essa água é das margens do rio Yangzi e não de Nannin”, e o soldado respondeu: “Mestre, centenas de pessoas me viram sair de barco para coletar as águas de Nannin...” Lu Yu sorriu e pediu ao soldado que terminasse de decantar a água enquanto a observava até que, na metade do conteúdo, pediu que parasse: “Espere! Essa água é de Nannin?” O soldado desconcertado respondeu: “Mestre Lu, eu realmente enchi a garrafa com água de Nannin, mas, com o balanço do barco, na viagem de volta um pouco dela derramou e, com medo de ser punido, completei a garrafa com águas da margem do rio Yangzi.”

Durante a dinastia Tang (618-907) o chá foi comercializado no formato de tijolos prensados a fim de facilitar seu transporte para nações mais distantes, como o Tibete e a Rússia. As viagens eram longas e o trajeto, acidentado, levando semanas entre uma ida e volta. O preparo dos tijolos era feito com folhas de chá cozidas no vapor, depois maceradas e misturadas à pasta de frutas ou à farinha de arroz e, às vezes, ao esterco. Depois eram prensadas numa fôrma e levadas ao forno para secar. Para preparar o chá ralava-se uma quantidade do tijolo que devia ser fervida junto com água. Em algumas regiões da China acrescentava-se sal, o que emprestava ao chá certo amargor. Em outras, juntavam-se, em uma espécie de ensopado, cebolas doces, gengibre, casca de laranja, cravo e hortelã, antes ou depois da fervura.

Durante a dinastia Song (960-1127) o chá, além de ralado, passou a ser batido com um *fouet* de bambu, produzindo uma bebida espumosa, uma espécie de *chapuccino*. Durante esse período, aromas de óleos essenciais de jasmim, flores de lótus e crisântemo passaram a ser acrescentados para perfumar o chá.

Mais tarde, quando os mongóis dominaram a China (1279-1368), tudo o que dizia respeito às dinastias chinesas foi considerado luxo burguês desnecessário, e o chá como os chineses conheciam desapareceu, ressurgindo apenas durante a dinastia Ming (1368-1644), quando passou a ser consumido no formato de folhas soltas, já que as verdes se mostraram impróprias para as viagens longas. O chá fermentava muito rapidamente sobre o lombo de animais ou fechado em porões de navios, comprometendo seu sabor. Foi necessário, então, desenvolver outro formato que atendesse à demanda exterior e alcançasse outros continentes. E, assim, surgiram o chá-preto e o chá aromatizado.

Durante a dinastia Qing (1644-1911) o chá, já acessível a todos, passou à categoria de convenção social, e as casas de chá em todos os formatos proliferaram, abrigando tanto as reuniões importantes quanto os simples intervalos informais de trabalho. Os rituais foram os mais variados dependendo da ocasião, mas o banquete do chá no sentido estrito do termo foi introduzido durante a dinastia Tang e floresceu em um verdadeiro esplendor quando o imperador Qianlong criou os *Festins do chá sanqing*¹⁰ repetidos no palácio Chonghua entre o segundo e o décimo dia do primeiro mês lunar de cada ano, afirmando o poder e riqueza da família real e estreitando seus laços com as forças militares.

A mistura criada pelo próprio imperador para o banquete consistia de flores de ameixeira, erva-cidreira e folhas de pinhão, e a água utilizada era a das montanhas nevadas.

Todo chá provém da *Camellia sinensis* ou da *Assamica*, porém, o resultado final depende do tipo de solo, da planta matriz e do processamento pelo qual as folhas passam. Para conservar o verde inicial as folhas são submetidas a uma oxidação mínima, enquanto, para chegar à cor preta, é preciso fermentar as folhas até alcançarem primeiramente uma coloração vermelho-acobreada e, com base nisso, para que não entrem em decomposição, é necessário assá-las ou refogá-las em imensos *woks* para interromper a fermentação.

Na China bebe-se chá em ocasiões festivas ou formais, nas alegrias e nas tristezas, ao se festejar um nascimento ou no rigor da morte. Sem o chá provavelmente a cultura chinesa inexistiria.

Conta uma lenda que o imperador Qian, da dinastia Ching, misturava-se de vez em quando ao povo de seu reino para ver de perto como estavam. Para isso, ele e seus servos vestiam-se como cidadãos comuns e passeavam pelas cidades e ruas do reino sem serem notados. Durante uma dessas escapadas, em uma parada para comer e descansar em um restaurante, o imperador ficou impressionado com a habilidade dos atendentes em servir o chá rapidamente entre as longas mesas sem derramar uma única gota. Entusiasmado, ele próprio após se servir teria servido um de seus criados, que, em um impulso emocionado, quase se prostrou diante do imperador em agradecimento. Porém, em um reflexo súbito, substituiu o *kowtow* (prostração) de corpo por um equivalente, dobrando três dedos da mão, o indicador, o mediano e o anular, representando uma prostração completa: cabeça e os dois braços, reverentemente, sobre a mesa, agradecendo ao seu senhor sem colocar sua identidade em perigo. Essa tradição permanece viva na China como um gesto de

agradecimento silencioso quando se é servido de chá.

[8](#) Símbolo feminino chinês que evoca a fortuna, a boa sorte e as novas oportunidades, além de semear em nós, segundo os chineses, as cinco qualidades humanas: virtude, dever, retidão, compaixão e lealdade. (N. da A.)

[9](#) Ilha dos imortais.

[10](#) Sanqing é nome de uma montanha sagrada para os taoistas; refere-se também aos Três Puros, tríade de deidades da mitologia taoista: Yuan-shi-tian-zong, a Perfeição, Ling-bao-tian-song, o Sagrado e Lao-jun, a Suprema Pureza. (N. da A.)



*Drink tea when it is ready; eat food when it is offered.*¹¹

Keizan Zenji

Gongfu Cha

Nan-in, mestre de chá, recebeu um professor universitário interessado em saber sobre o zen. Convidou-o a sentar-se e serviu sua xícara de chá até que transbordasse, para susto e surpresa do professor, que chamou sua atenção.

- Não vê que já está cheia e nada mais pode comportar?

- Assim como essa xícara - respondeu Nan-in - você está cheio de suas próprias opiniões e especulações, como poderei eu apresentar-lhe o zen sem que antes esvazie sua mente?

(Conto de sabedoria popular zen "Uma xícara de chá")

Gong fu é a arte de desempenhar uma tarefa com maestria e perfeição, uma especialidade da região de Fukien (Fujian), produtora do chá *oolong*, na China. O *Gong fu* refugiou-se em Taiwan (Formosa) depois da Revolução Cultural, quando o ritual foi considerado um crime, e para lá os produtores não apenas levaram o chá, mas a técnica de cultivo e a própria cerimônia. Embora o ritual pareça complicado à primeira vista, são necessários apenas dez minutos para realizá-lo depois de alguma experiência adquirida.

A quantidade de folhas usadas para o *Gong fu* é maior do que o usual. O resultado é um chá bastante concentrado e amargo para quem prova pela primeira vez, mas depois da segunda ou terceira é difícil não se tornar um fã dos fermentados *oolong*, *puer*, *tieguanyin*, *narcissus* e *phoenix bush*.

Utensílios usados na cerimônia

- *Wen xiang bei* - pequena tigela aromática usada para inspirar o aroma do chá.
- *Pin ming bei* - pequenas xícaras chinesas sem alça.
- *Cha tuo* - pequeno pires para apoiar a xícara.
- *Zi sha hu* - bule de chá fabricado com barro púrpura da região de Yixing.
- *Cha pan* - bandeja especial que apara a água descartada durante o preparo do chá.
- *Gong dao bei* - recipiente onde o chá é derramado para prova antes de ser servido.
- *Cha dao zu* - conjunto de utensílios: medidor/colher, pegadores para segurar os itens quentes e palito longo para quebrar os blocos de chá e desbloquear o bico do bule.
- *Cha he* - prato raso onde as folhas são depositadas para que possam ser inspecionadas antes da infusão.

A cerimônia

Para os chineses, apontar o bico do bule ou chaleira para um convidado em qualquer circunstância é uma indelicadeza. O gestual no preparo do chá é delicado, antes do passo seguinte, as mãos sempre retornam à pequena toalha que é colocada próxima à bandeja. Dessa forma a cerimônia parece um balé, chegando até a usar o corpo inteiro em algumas, como é o caso do *taichi-cha*, em que, em uma dança com bules de bicos muito finos e compridos, o chá é servido sem que sequer uma gota seja derramada fora da xícara.

1. *Wen hu tang bei* - "Aquecendo o bule e as xícaras"

2. *Jian shang jia ming* - "Apreciando a excelência do chá"

3. *Wu long ru gong* - "O dragão negro¹² entra no palácio"

4. *Xuan hu gao chong* - "Lavagem das alturas"

A água fervida da chaleira é despejada a partir da altura do ombro de quem está servindo; deixando transbordar um pouco para aquecer bem o bule. Os chineses determinam a temperatura ideal para cada chá a partir do tamanho das borbulhas formadas na superfície durante a fervura. A fervura "olho de peixe" é usada para o chá-preto e a "olho de caranguejo" para o *oolong*. O "olho de camarão" é a fervura para o chá-verde, que não é usado nessa cerimônia.

5. *Chun feng fu mian* - "A brisa da primavera que varre a superfície"

Nesse estágio qualquer espuma formada na superfície do chá é retirada com a tampa do bule ou da xícara de chá.

6. *Chong xi xian yan* - "Banhando o imortal duplamente"

Para assegurar que as temperaturas tanto externa quanto interna do bule se mantenham aquecidas, as primeiras águas do chá são despejadas sobre o bule, o que ajuda a “curar” o barro e a selar o bule para um tipo de chá apenas. Através desse procedimento continuado o bule, ao receber apenas água quente, imediatamente rescende ao chá escolhido.

7. *Hang yun liu shui* – “Fileira de nuvens, água corrente”

A primeira infusão é descartada e nesse estágio o chá é usado apenas para aquecer o bule e as xícaras. Na cerimônia mais tradicional são feitos a observação do aroma e o sabor das folhas depois dessa primeira fervura, quando o chá desperta e as folhas antes enroladas se abrem até alcançar seu tamanho normal, e o chá é servido nas xícaras aromáticas para o ritual chamado “banho de aromas”.

8. *Long feng cheng xiang* – “O dragão e a fênix em união auspiciosa”

A xícara aromática é colocada sobre o pequeno *bowl* de chá que, em um suave movimento chamado “união auspiciosa do dragão e da fênix”, é virado enquanto em prece silenciosa deseja-se prosperidade, bem-estar e felicidade a todos os participantes.

9. *Liyu fan shen* – “A inversão da xícara”

A seguir invertem-se as posições da xícara e do *bowl* em 180°.

10. *Jing feng xiang ming* – “Inebriado pelo bouquet”

O chá da xícara aromática é derramado na bandeja e, com as palmas das mãos, esfrega-se a xícara para aquecê-la e fazer com que libere o aroma do chá.

11. *Hui xuan di zhen/Zai zhu qing xuan* – “Derramando outra vez”/“Servindo água pura novamente”

A água quente é servida de uma altura menor do que no estágio 4, um pouco acima da borda do bule, e segue um princípio chamado *Gao chong di zhen* – “alto para lavar, baixo para servir”. No 4o estágio, a água é despejada de uma altura que cria uma pressão, limpando e despertando as folhas. E, agora, no 11o estágio, as folhas já despertadas liberam o sabor lentamente.

12. *Gua mo lin gai* – “Descartando a primeira infusão”

As folhas ficam em infusão e, dependendo do tipo de chá e da preferência do mestre da cerimônia, o tempo varia de 30 segundos a dez minutos.

13. *Guan Gong xun cheng* – “Guan Gong patrulha a cidade”

O chá é derramado em sequência nas várias xícaras dispostas, que são servidas circularmente garantindo sabor uniforme em todas.

14. *Han Xin dian bing* – “Han Xin conta os soldados”

Os três goles finais são bebidos com atenção. Sendo o chá um bem precioso, nem uma gota pode ser desprezada, e as finais são as mais concentradas e preservam o sabor mais puro. O método remete à regra de três, usada pelo general Han Xin para contar o número de soldados de seu exército.

15. *Ou bei mu lin* – “Lavando a xícara aromática”

O conteúdo do bule é derramado em uma jarra transparente e depois usado para “lavar” a xícara aromática. Uma xícara é posicionada de cabeça para baixo como no 7º estágio.

16. *You shan wan shui* – “Desfrutando das montanhas e das águas do rio”

Depois de utilizada a água necessária, o restante deve ser descartado.

17. *Long feng cheng xiang* – “O dragão e a fênix em união auspiciosa”

Outra prece é entoada para a saúde e felicidade dos presentes, oferecendo-se a xícara aromática invertida como no 8o estágio.

18. *Li yu fan shen* – “A carpa se vira”

O convidado recebe os dois recipientes para girá-los em 180°.

19. *Jing feng xiang ming* – “Recebendo o chá perfumado com reverência”

O convidado retira a xícara aromática para que o chá passe para a xícara e o seu aroma é inspirado antes de ser bebido.

Esse estágio fala da etiqueta ao se beber chá. As mulheres devem usar o polegar e o indicador para segurar as bordas e o dedo médio para suportar a xícara (no caso dos pequenos *bowl*s chineses) em uma elevação mínima, apenas a título de equilíbrio do dedo mínimo em um movimento chamado “cauda da fênix”. Já os homens, mantêm o dedo mínimo recolhido em um movimento chamado de “cauda do dragão”. O chá deve ser sorvido em três goles, o primeiro, curto, faz um passeio pela língua de forma a apreciar a complexidade de sabores; o segundo, um gole maior para apreciar o corpo do licor, e o terceiro para apreciar seu gosto e textura.

As folhas podem ser usadas mais de uma vez, e a cada vez devem permanecer um tempo maior em infusão. Depois do serviço as folhas podem ser retiradas com uma pinça e apresentadas aos convidados para observarem a folha totalmente desperta e sentirem seu perfume.

¹² Alusão ao chá do tipo *oolong* (*oo-*, de “preto”, e *-long*, de “dragão”), que é normalmente escuro, podendo às vezes apresentar nuances sutilmente mais claras. (N. da A.)



*In the liquid amber within the ivory porcelain, the initiated may touch the sweet reticence of Confucius, the piquancy of Laotse, and the ethereal aroma of Sakyamuni himself.*¹³

Kakuzo- Okakura

Puer, o favorito dos tibetanos

Entre os seis tipos de chá chineses mais conhecidos encontra-se o *puer*, cultivado na província de Yunan; um chá de qualidade excepcional e, como tal, foi também escolhido para pagar tributo a imperadores. Transportado a cavalo em um trajeto que demorava semanas desde Yunan até Pequim, exposto ao ar e ao sol, o chá fermentava naturalmente e, com isso, produzia um licor excelente de cor escura e sabor que, do levemente floral, atingia notas rascantes com toques de couro e terra molhada.

Na forma pós-fermentada o *puer* pode custar verdadeiras fortunas dependendo de sua idade e classificação, que é feita de forma semelhante à dos vinhos nobres de *terroir* controlados. Cultivado há milhares de anos por diversas minorias étnicas, o *puer* era conhecido pela nobreza tibetana desde o ano 600 da era atual. Há menção feita a ele em escritos datados dessa época, quando os tibetanos e chineses travavam negócios e o *puer* era trocado por lã e cavalos selvagens tibetanos. Era um comércio tão lucrativo para os chineses que, durante a dinastia Song, foi declarado monopólio do império a fim de manter os estábulos do exército sempre abastecidos.

O nome *puer* se refere à cidade onde o chá foi primeiramente cultivado, um pequeno povoado na província de Yunnan, onde seu comércio era intenso e a mistura de folhas era variada e feita da maneira tradicional, com plantas originárias de uma mesma linhagem desde muitas gerações. Porém, com a Revolução Cultural chinesa, os blocos de chá deixados para fermentar por anos foram todos destruídos, o que fez do *puer* um artigo raro. Em 1973 foi criado um processo de maturação que necessita de apenas sessenta dias para completar um processo que antes levava anos, obviamente um segredo guardado a sete chaves.

A maturação do *puer* se dá através de fermentação natural, fruto de micróbios que se reproduzem nas folhas durante a secagem ao sol. O chá é depois cuidadosamente armazenado para fermentar durante oito ou dez anos até que do verde passe ao preto, ou vermelho, como dizem os chineses.

No ritual tibetano, antes de provar o chá, o convidado recebe uma espécie de cerveja licorosa de produção caseira, o *chang*, na qual deve mergulhar quatro dedos e depois estalá-los três vezes louvando o céu, a terra e os ancestrais: o Buda (o ser desperto), o Dharma (os ensinamentos) e a Sangha (o corpo de praticantes do budismo).

O convidado deve esperar ser servido pelo anfitrião, que encherá sua tigela sempre que estiver vazia. E, se o chá esfriar, será jogado fora e um novo será servido. Recusas não são bem-vindas; para beber o chá as mãos se unem como em prece para segurar a tigela. O típico chá tibetano é servido com manteiga gorda de iaque e sal acompanhado de *tsampa*, farinha de cevada com a qual bolinhas são feitas dentro da tigela.

Grande parte do chá que chega ao Tibete continua a ser importada da China, e os mais populares são os produzidos na província de Han, como o *Fu tea*, de Hunan, o *Tou tea*, de Yunan, e o *Ta tea*, da província de Szechuan.

Para os convidados ilustres o chá é servido imediatamente após ter sido preparado, o que denota uma deferência honrosa já que quando é servido ainda quente é menos gorduroso. Geralmente preparado em grande quantidade pelo trabalho exigido, o chá é armazenado em recipiente térmico e, à medida que esfria, uma camada de gordura fica na superfície das garrafas. Os tibetanos gostam e se aquecem com as calorias. Depois de ralado e fervido, o chá fica em infusão até que tenha atingido sabor marcante e cor escura. Depois, retiram-se as folhas e o chá é despejado em um pilão grande, junto com mais água quente, sal e manteiga de iaque, e batido vigorosamente até homogeneizar todos os ingredientes. Então, a mistura vai para uma chaleira, o chá é reaquecido e só então servido. A tradição é beber em tigelas e cada pessoa tem a sua que leva aonde quer que vá. As mulheres têm tigelas menores que as dos maridos, que possuem duas, mantendo uma em casa quando viajam, que é servida diariamente pelas esposas desejosas que o retorno do marido seja rápido e seguro. De acordo com o costume tibetano, quando uma mulher dá à luz, seus parentes devem visitá-

la trazendo chá dois dias depois do parto se tiver sido um menino e quatro se for uma menina.

O *puer* também é vendido imaturo, verde ou cru, e o sabor do licor é perfumado com nuances de cânfora, notas fortes de raízes chinesas, notas florais sutis, um ligeiro toque de frutas secas e um trazo típico de folhas verdes, como no *sencha*. Porém, o retrogosto costuma ser encorpado e ligeiramente adocicado. O *puer* envelhecido pode apresentar às vezes uma aparência beirando o mofo, que os aficionados não só consideram inofensiva, mas recomendável. Quanto ao *bouquet*, o ideal é que o perfume seja floral e o sabor, defumado sem amargor nem acidez.

Os chineses preparam o *puer* com água pura bem fervida em infusão de cinco a dez segundos para lavar as folhas e despertá-las. Essa água de chá ainda não é bebível, mas usada para ser despejada sobre bule e xícaras a fim de mantê-los quentes. Somente a partir da terceira infusão tem-se o chá propriamente dito e as folhas descansam na água por no máximo trinta segundos antes do *puer* ser servido. Em geral as folhas do *puer* se prestam a ser usadas por dez ou quinze vezes sem perder o vigor, e é interessante observar a mudança de tamanho e características das folhas à medida que a água fervida é derramada sobre elas. O termo “lavar as folhas de chá” se refere a limpar resíduos que tenham ficado sobre as folhas como, por exemplo, cinzas remanescentes do processo de fermentação. Refere-se também a mergulhar as folhas em água quente e liberar sua fragrância, além de relaxar o “enrolamento” e dessa forma dar vida ao chá.

O *puer* é um chá que não apenas suporta bem o armazenamento como se revela melhor desde que guardado longe de umidade, luz, odores e sabores fortes. Deve ser armazenado em embalagens aeradas, que é a melhor maneira de envelhecer/oxidar o chá, em contato com oxigênio.

¹³ “No líquido de cor âmbar contido na porcelana cor de marfim, o iniciado pode tocar a doce reticência de Confúcio, a natureza picante de Lao Tze e o aroma etéreo do próprio Sakyamuni.”

• • • • • • • • • •

 O chá no Japão

• • • • • • • • • •

O chá no Japão

*Chanoyu should be made with the heart,
Not with the hand.
Make it without making it,
In the stillness of your mind.¹⁴*
Hamamoto Soshun

Be master of mind rather than mastered by mind.¹⁵
Provérbio zen

¹⁴ O *Chanoyu* deve ser preparado com o coração, / Não com as mãos. / Preparando-o sem prepará-lo, / Na tranquilidade da sua mente.”

¹⁵ “Seja o mestre de sua mente ao invés de ser comandado por ela.”

Servir sem subserviência, oferecer sem artifícios, regular sem controlar – talvez esses conceitos sejam os mais adequados para descrever o espírito do *chanoyu* ou *chadô*,¹⁶ síntese da cultura japonesa. Dô é o caminho traçado de forma disciplinada e dedicada, corpo e mente interagindo harmoniosamente, como um anfitrião ao receber seu convidado para a cerimônia de chá. O sufixo -dô (que significa “caminho”) na palavra judô é macio e na palavra aikido busca a harmonia das essências vitais através da expressão corporal. Dô está no sufixo das artes e manifestações culturais japonesas. Tão chá...

Enquanto na China a tradição do chá como cerimônia desapareceu por décadas, no Japão se tornou inseparável da vida e da cultura, se misturando a todas as manifestações artísticas e culturais. Existem grupos dedicados de pessoas que mantêm encontros regulares, promovem clubes de chá nas escolas, faculdades, universidades e cursos ministrados nos centros comunitários, além de escolas dedicadas a ensinamentos que priorizam a observação desde os movimentos mais básicos até a realização das elaboradíssimas cerimônias. Essas cerimônias podem chegar a quatro horas entre preparo e serviço, e nada passa despercebido: cada movimento é observado com atenção meticulosa, cuidadosa e plena, que os participantes são encorajados a levar para seu cotidiano.

No *chaji* temos uma cerimônia de chá muitíssimo elaborada, na qual, além do chá-verde, são também servidos comida e saquê, em um ritual planejado nos mínimos detalhes e programado, às vezes, semanas antes. Conforme a hora e a estação do ano, o *chaji* tem diferentes planejamentos e recebe diferentes nomes. Preferencialmente o número de convidados chega a cinco e, dessa forma, todos podem desfrutar completamente da cerimônia.

- *Asa-Chaji (Chaji matinal)* – acontece nas manhãs de verão entre 6h e 9h.
- *Yobanashichaji (Chaji do entardecer)* – oferecido durante o inverno entre 17h e 20h.
- *Akatsukicha (Chaji da alvorada)* – servido no inverno, entre 4h e 7h.
- *Hangochaji ou Kashichaji* – servido após as refeições em qualquer época do ano.
- *Rinjichaji* – faz parte da hospitalidade oferecida a um visitante inesperado.
- *Shogoshaji (Chaji do meio-dia)* – com quatro horas de duração, acontece em qualquer estação.

Cada movimento feito durante o *chadô* é repetido de maneira precisa. A técnica usada é o *temae*, cujo estilo pode variar dependendo da linhagem de origem, ocasião, estação do ano e das demais conjunturas que envolvem a cerimônia. Os tipos de *temae* são:

Cha bako temae – quando a cerimônia é realizada fora da casa do mestre usa-se o *chabako*, que é um baú no qual tigela de chá, batedor, medidor, pano de linho e pote para cubos de açúcar, entre outros utensílios menores, são guardados. A cerimônia leva em torno de quarenta minutos.

Hakobi-temae (hakobi/carregar) – assim chamado porque, fora a chaleira e o braseiro, os utensílios para o preparo do chá são carregados para a sala de chá pelo anfitrião como parte do *temae*. Nos demais *temae* os utensílios são arrumados antes da chegada dos convidados.

O-bon temae ou *bonryaku temae* – consiste simplesmente no preparo do *usucha*, chá feito com folhas jovens. A tigela, o batedor e o medidor de chá são colocados sobre a bandeja e a água fervida na *tetsubin* (chaleira de ferro) sobre o *irori*.¹⁷

Esse *temae* básico é o primeiro a ser ensinado por ser, entre todos, o de menor complexidade, podendo ser preparado praticamente em qualquer lugar já que os equipamentos necessários podem ser todos portáteis.

Ryurei – foi desenvolvido em finais do século XIX pela escola Urasenke, beneficiando ocidentais que não podiam ou não queriam sentar-se no chão na postura tradicional, o *seiza*, para participar da cerimônia do chá. Nesse *temae* tanto o anfitrião quanto os convidados sentam-se em cadeiras, sendo que o anfitrião tem sua própria mesa a partir da qual todo o preparo é feito e os convidados são servidos por seu atendente com doces e chá em outra mesa.

A água repousa em uma tigela de cerâmica tocada apenas pelo anfitrião e representa o frescor e a pureza yin, o *matcha*,¹⁸ guardado em um pequeno recipiente de cerâmica, permanece envolto em uma fina bolsa de seda enquanto os utensílios escolhidos para a cerimônia ficam expostos sobre suportes até que o ritual comece, ao som de um gongo ou badalar de um sino. Na entrada do *sukia* os convidados retiram os calçados e purificam as mãos e a boca curvando-se em mesura antes de tomarem seus assentos. O mestre então começa a cerimônia e a atenção de todos se volta para seus movimentos ritualizados,

saboreados como uma meditação em movimento, praticada para alcançar o *samadi*, a concentração indivisível. A repetição de movimentos e a aparente rigidez do cerimonial encaminham a um profundo estado meditativo onde nada existe além do presente.

O chá é servido e os convidados tomam apenas um gole antes de passarem a tigela adiante e, assim, a cerimônia se desenvolve com precisão. Tigela passada, poucas palavras trocadas e mesuras respeitadas feitas em silêncio, propiciando uma sensação de paz e de profunda intimidade consigo mesmo e com os demais participantes.

Os quatro princípios da filosofia do chá são:

Wa (harmonia) – da mesma forma como a natureza é harmônica, o mestre de chá busca a melhor maneira de transportar essa harmonia para dentro da casa de chá e para os jardins no seu entorno. Diferentemente do ritual chinês, o mestre aqui procura harmonia entre forma e cor dos utensílios para que sejam pares.

Kei (respeito) – os convidados devem dedicar respeito e reverência a todas as coisas e ao atravessarem o *nijiriguchi*, entrada baixa e estreita da casa de chá, são induzidos a uma mesura obrigatória. No interior da sala de chá os convidados devem ajoelhar-se e fazer outra mesura, dessa vez diante de um pergaminho sagrado pendurado na parede, antes de sentarem-se um ao lado do outro em *seiza* (postura meditativa) sobre o tatame. Respeito também é demonstrado pelos participantes ao passarem com cuidado a tigela de chá e os demais objetos entre si durante a cerimônia.

Sei (pureza) – ao entrar na casa de chá deixam-se os pensamentos e preocupações diárias do lado de fora; no *chashitsu* ou *sukia* (casa de chá), não há espaço para o mundo externo, apenas para desfrutar da companhia de amigos em torno do *matcha*. O gestual de pureza feito pelo mestre é enfatizado durante ritual de limpeza dos *chawan* (tigela de chá), *natsume* (pote de cerâmica onde se guarda o *matcha*), *chashaku* (medidor/colher de bambu) e *kensui* (espécie de tigela onde a água do chá é dispensada).

Jaku (tranquilidade) – somente depois de experimentar e abraçar os três primeiros conceitos é possível alcançar tranquilidade, esse é um dos ensinamentos do *Seno Rikyu*.

O primeiro registro do chá em terras japonesas data do século IX, durante o reinado do imperador Saga, e foi reproduzido no *Nihon Koki*¹⁹ datado de 22 de abril de 815, onde se lê que “em seu retorno de Karasaki, a oeste do Lago Biwa, o monge Eichu recebeu o imperador Saga com *dancha*...”²⁰

O chá apareceu no Japão pela primeira vez no século VIII, trazido por observadores entusiasmados que o país enviava à China para absorver tudo que dizia respeito à dinastia Tang. Com base nisso transbordaram menções na literatura japonesa alimentando o imaginário popular sobre a cerimônia considerada, então, um ritual de elegância e estética aristocrática. A bebida, porém, não se enraizou culturalmente e, à medida que a admiração pela cultura chinesa foi esfriando, o chá também foi sendo esquecido no Japão, e passou a ser servido apenas durante os festivais budistas que aconteciam no Palácio Imperial duas vezes ao ano, quase desaparecendo do cotidiano japonês completamente.

Eisai, monge japonês fundador da escola Rinzaï do zen-budismo, retomou a cultura do chá quando, em busca de reavivar as chamas da fé budista, partiu para um longo retiro na China e ao retornar trouxe na bagagem sementes de chá e do ritual zen dos monges chineses. Assim nasceu o primeiro livro sobre o chá japonês, o *Kitcha-Yojoki*, traduzido em inglês como *Drinking tea for health*.

O preparo do *matcha* passou à categoria de evento elegante entre a nobreza e os samurais por volta do século XV, quando caríssimos utensílios chineses eram exibidos em reuniões para se apreciar e avaliar obras de arte. Em contrapartida, os mestres Murata Shuko e Takeno Joo simplificaram o ritual que chamaram de *wabi-cha*, privilegiando a introspecção e a utilização de utensílios tipicamente japoneses.

Murata Shuko, habituado ao preparo do chá como prática espiritual, substituiu as finas xícaras de porcelana decoradas do palácio do imperador Ashikaga Yoshimasa, de quem era conselheiro, por canecas de cerâmica artesanais para o preparo do *wabi-cha*. As marcas dessa tradição atravessaram os portões dos palácios e deram origem aos *chashitsu* (salas de chá) na medida de quatro tatames e meio com porta de entrada bem abaixo da medida regular, obrigando cada convidado a fazer uma reverência respeitosa aos demais quando entrasse. Todos os objetos usados para a cerimônia, desde os vasos de flores, tigelas, jarras de água e potes de chá, chaleiras e fogareiros, latas de chá, conchas e vasilhas de doces, fazem parte da arte em metal, laca e bambu típica do artesanato japonês.

Depois de Murata Shuko veio Seno Rikyu que se dedicou ao serviço do *daymio*²¹ Oda Nabunaga e de seu sucessor Toyotomi Hideyoshi, também um *daymio* e patrono da cerimônia do chá.

Quando jovem, o estudante Seno Rikyu partiu em busca do mestre Takeno Joo para aprender a arte do *chadô*. Takeno Joo pediu a Seno Rikyu que primeiramente varresse o

jardim para depois conversarem sobre seu desejo de iniciação. Seno Rikyu varreu o jardim até que o lugar lhe pareceu perfeitamente limpo e, ao terminar, lançou-lhe um olhar demorado. O jardim tinha ficado imaculado, limpo e simetricamente arrumado. Seno Rikyu balançou uma cerejeira em floração e flores e folhas caíram cobrindo o chão, e, assim, foi aceito como discípulo de Takeno Joo e, desde então, é reverenciado como aquele que entendeu a essência do *wabi-sabi*, a arte da imperfeição.

Apesar de varrer e varrer
Todo o meu jardim
Através do invisível
Nas finas agulhas dos pinheiros
Fragmentos de sujeira ainda podem ser vistos
Seno Rikyu

Seno Rikyu nasceu em 1522, em Sakai, filho de comerciantes prósperos. Foi registrado com o nome Tanaka Yoshirou que mudou pela primeira vez quando entrou no universo do chá, adotando o nome do avô e passando a chamar-se Seno Soeki. Mais tarde teve seu nome mudado por Hideyoshi em 1585 para Rikyu, quando foi reconhecido como um *kōji* (honorable membro leigo da comunidade budista) após ter desempenhado a função de mestre do chá que foi oferecido ao imperador Ōgimachi por Hideyoshi, nomeado pelo imperador para ocupar o posto de regente. Rikyu foi responsável por mudanças radicais na cerimônia do chá, e uma de suas inspiradas criações foi uma tigela conhecida como *raku*. Em 1582, Rikyu comissionou o ladrilheiro coreano Chojiro para executar tigelas nas cores preto e vermelho. O *raku* produzido artesanalmente era despojado e irregular, e quaisquer imperfeições percebidas na cor, formato e superfície faziam parte da leitura de cada tigela, em um formato inspirado e único, que as transformou em cobiçados objetos de arte mais tarde. O chá, que antes da chegada de Rikyu era tradicionalmente preparado em uma sala e servido em outra, passou a ser feito diante dos visitantes em uma elaborada cerimônia rica em gestual e significado. Seno Rikyu foi o fundador da escola Senke que engloba três linhagens: a [Omotesenke](#), a [Urasenke](#) e a Mushakojisenke, todas dedicadas a difundir seus ensinamentos. Seno Rikyu transformou a cerimônia do chá em evento imprescindível, tanto nos encontros da aristocracia japonesa quanto nos campos de batalha.

Em 1587, Hideyoshi promoveu um *chakai*²² para selar a paz entre as várias províncias do Japão. Cerca de mil pessoas compareceram ao pátio do templo Tenman-gu em Kyoto e testemunharam a influência indiscutível de Rikyu no governo. Mas, apesar de toda a proximidade entre os dois e possivelmente pelos enganos por ela causados, Rikyu foi mais tarde convidado a praticar o *seppuku* (suicídio) para não sofrer a humilhação de uma execução pública em seus 71 anos.

Setenta anos de vida e o vigor ainda envolvente,
faz-me soltar, pasmo, a voz da esperança.
Diante deste tesouro, espada minha,
que me mata e me leva junto ao Buda e aos
antepassados.
Desço, assim, a única espada, da armadura
que mereci,
E neste instante, me lanço aos Céus.
Seno Rikyu, 25 de fevereiro de 1591

Um agricultor de chá convidou o mestre Seno Rikyu, que passava por sua cidade para tomar chá e ficou imensamente grato porque o mestre aceitou seu convite. Ao chegar na casa o homem apressou-se em recebê-lo, levá-lo para a sala de chá e servi-lo, mas em meio a tanta excitação e emoção sua mão tremeu tanto que, nervoso derrubou o medidor e lançou longe o batedor de chá durante seu preparo. Acompanhava Seno Rikyu um aluno que, crítico, desdenhou do desempenho do homem ao que o mestre respondeu: “Não poderia ter sido melhor.” No caminho de volta, desconcertado, o aluno perguntou: “O que poderia ter lhe impressionado tanto numa demonstração tão desastrosa mestre?” Rikyu respondeu: “Esse homem não me convidou com a intenção de exibir suas habilidades, ele simplesmente quis me oferecer chá com a generosidade de seu coração e se devotou inteiramente a preparar uma xícara para me servir sem a preocupação com acertos; sua sinceridade me tocou profundamente.

(Conto popular de sabedoria zen)

¹⁶ A expressão *Chanoyu* significa água quente (*yu*) para (*no*) o chá (*cha*). E o *Cha-dô*, caminho (*dô*). (N. da A.)

¹⁷ Lareira japonesa feita no piso e revestida de barro, existente desde os tempos dos samurais. Chaleiras ficavam penduradas em uma corrente sobre o *irori*, prontas para prepararem o *matcha*. A tradição permanece viva no interior do Japão. (N. da A.)

¹⁸ Chá-verde em pó, produto central da cerimônia de chá japonesa. (N. da A.)

[19](#) Texto oficial do cotidiano japonês. (N. da A.)

[20](#) Chá-verde prensado na forma de pequenos tijolos. (N. da A.)

[21](#) Senhor feudal. (N. da A.)

[22](#) Cerimônia de chá pública. (N. da A.)

• • • • • • • • • •



O chá na Índia

(*Camellia assamica*)



• • • • • • • • • •

O chá na Índia
(*Camellia assamica*)

Assinado o tratado de Nanquim, vários portos chineses foram abertos aos britânicos, mas aos estrangeiros era vetada a aproximação do plantio de chá, sob pena de morte. Era também proibido negociarem diretamente com os chineses. Tratado assinado e o botânico Robert Fortune foi enviado, em 1842, pela Sociedade de Horticultura britânica para colher e classificar plantas na China. Como resultado de suas pesquisas, belas e exóticas flores e plantas chegaram até a Europa e, de acordo com literatura encontrada a seu respeito, o maior feito de Robert foi transportar mudas e plantas de chá chinês para a Índia, em 1848. Reza o folclore da época que ocidentais se fantasiavam de mandarins para travar negócios a eles proibidos, e essa teria sido a forma que Robert Fortune encontrou para trazer as primeiras sementes e mudas da China para serem plantadas nas terras de Assam e Darjeeling. Fortune empregou diversos meios no transporte de plantas, sementes e outras descobertas botânicas, sendo a mais conhecida a pequena maleta-estufa para conservação das plantas com a qual introduziu 20 mil mudas de chá e sementes em Darjeeling. Robert Fortune também importou da China camponeses experientes no plantio e, embora a maioria das plantas não tenha vingado, a tecnologia e o *know-how* trazidos para solo indiano certamente foram instrumentos eficazes para o florescimento da indústria de chá anos mais tarde na Índia. A jornada empreendida por Robert Fortune foi registrada no [*A journey to the tea countries of China*](#) (1852).

Em Assam, a plantação floresceu sem maiores transtornos e, em 1838, doze baús de chá foram mandados para serem leiloados na sede londrina da Companhia das Índias Orientais. The London Tea Auction [Leilão de Chá de Londres] acontecia na área portuária de Leadenhall Street, rua devotada ao comércio de chá onde estava instalada a Companhia das Índias Orientais Britânicas, detentora do monopólio de chás. O leilão bastante concorrido foi mantido por trezentos anos desde 1679, e uma das modalidades curiosas de pregão usada na época era o “leilão da vela”. Como as negociações podiam varar a noite, foi estipulado um tipo inusitado de vetor para terminar os lances dentro de um tempo razoável: para cada lote a ser negociado acendia-se uma vela quando a negociação iniciava, e quando restavam apenas dois centímetros de vela o último lance devia ser feito terminando a compra.

Sob administração britânica, o plantio de chá na Índia expandiu, e terras foram oferecidas em *leasing* para os plantadores. Em 1888 a produção de chá chegou a 42 milhões de quilos e pela primeira vez a Inglaterra importou mais chá indiano do que chinês.



Assam, onde o plantio começou

Em 1815, o botânico escocês Robert Bruce partiu em viagem de negócios à Índia e, chegando a Assam, percebeu que a população bebia apenas chá durante as refeições. Depois de ele mesmo se servir da bebida, pediu ao chefe da tribo de Rangpur, então capital de Assam, amostras da planta para se certificar de que a folha em questão se tratava da *Camellia sinensis*. Nesse meio tempo, Robert Bruce faleceu e seu irmão Charles Alexander Bruce foi quem recebeu o resultado da pesquisa no natal de 1834, confirmando se tratar da *Camellia sinensis*, mais tarde nomeada *Camellia sinensis* var. *assamica*. Charles Bruce levou a cabo a pesquisa iniciada pelo irmão e passou anos misturando plantas selvagens indianas com outras híbridas trazidas da China para serem cultivadas em berçários no Jardim Botânico de Calcutá. O primeiro experimento com a *Camellia assamica* foi feito em 1836 e, dois anos mais tarde, oito baús de chá foram enviados para Londres e leiloados em janeiro do ano seguinte, o que determinou o curso das plantações e o comércio de chá indiano. Atualmente, a variedade encontrada no mercado europeu é, em sua maioria, derivada da *Camellia assamica*.

O chá manufaturado ganhou o mundo, e as plantações se proliferaram; historicamente, Assam foi a maior região produtora depois do sul da China. O cultivo na Índia provou ser muito mais econômico para os ingleses do que a importação chinesa, e, em 12 de fevereiro de 1839, foi fundada a Assam Tea Company, a primeira empresa produtora de chá do mundo. Sementes e agricultores especializados foram importados da China para o plantio em Assam, que era feito em terras baixas e arenosas vizinhas ao rio Brahmaputra. Ricas em nutrientes, essas terras emprestam às folhas sabor maltado e aroma fresco característico dos *breakfast*

tea ingleses, irlandeses e escoceses, aos quais leite frio é adicionado. O inverno em Assam é frio e seco, enquanto no período das chuvas, o clima é quente e úmido, condições ideais para cultivo e colheita do chá de período longo. As colheitas chamadas de *flush* são em geral feitas de duas a três vezes ao ano. A primeira começa do fim de março até quase o mês de junho, e a segunda, entre maio ou junho e se estende até outubro. Os chás deste período são os mais cobiçados pela quantidade de brotos dourados produzidos. O terceiro *flush* é feito no inverno, entre os meses de outubro e dezembro, e é dedicado ao consumo interno.

A colheita manual produz chá de melhor qualidade, e na região de Assam esse é um trabalho feito por mulheres que, em uma rotação rápida e precisa de pulso, arrancam o broto e as duas folhas jovens de cada moita de chá, depois colocados nos grandes cestos. Cheios, esses cestos são pesados e levados para a fábrica para serem beneficiados.

Uma árvore típica produz em torno de 3 mil folhas anualmente, o que significa aproximadamente 500 gramas de chá comercializado em sua forma original, na forma de *blends* ou acrescidos de flavorizantes. Uma das qualidades do chá é absorver com facilidade diferentes sabores, como no caso do *Earl Grey*, que privilegia o sabor bergamota. Se por um lado essa é uma faceta interessante do chá, por outro, pode dificultar seu processamento, embalagem e transporte, que devem ser feitos muito criteriosamente para não absorver sabores e odores indesejáveis.

Antes de ser comercializado, o chá é submetido a um sistema de graduação nas propriedades onde é produzido. Esse método classifica a qualidade das folhas após seu processamento e foi criado no intuito de facilitar sua comercialização, principalmente no mercado internacional. Além de avaliar o produto monetariamente, o método é uma determinante na definição de qualidade, integridade e tamanho das folhas, o que interfere diretamente no sabor, cor e tempo estipulado para seu preparo. A graduação consiste em uma hierarquia de diferentes terminologias, no caso, *pekoe* se refere ao termo chinês *pek-ho*, ou seja, folhas que têm penugem prata característica de alguns arbustos de chá. Já o termo *orange* é uma referência a casa real holandesa que importou para a Europa os primeiros carregamentos franqueados por Portugal, nada a ver com o sabor do chá. Folhas inteiras, partidas, *fannings*,²³ uma gama interminável de classificações capaz de deixar qualquer um confuso na hora da escolha. Para determinar a qualidade e procedência do produto, os especialistas consideram a variedade, época da colheita e o processo de manufatura do chá, ao que se seguem dois outros testes para garantir a qualidade, aparência, aroma e sabor do licor.



Terminologia típica de Assam

Ambrosia - o néctar dos deuses é um tipo de chá encontrado somente durante as estações dos primeiro e segundo *flush*, que requer as folhas mais adstringentes e rascantes, mais raras.

Aroma - o perfume que define a característica própria do licor.

Blackcurrant/groselha - na temporada do segundo *flush* é possível encontrar em algumas áreas de plantio de licor (concentrado do chá) com aroma semelhante ao de geleia de groselha.

Black thunder/Trovão negro - chá robusto e encorpado.

CTC - *crush, tear and curl* (triturar, cortar e enrolar) é o processo pelo qual a folha passa depois de ser colhida que possibilita uma infusão encorpada e forte.

Colorado - cor profunda como indicativa de corpo e sabor.

First flush - a primeira colheita da estação é feita entre março e abril durante a primeira inflorescência, quando as folhas ainda não atingiram sua completa maturidade e produzem chás mais leves e de aromas frescos.

Flowery pekoe - de folhas maiores e sabor delicado.

Golden tips - finíssimas folhas colhidas durante o segundo *flush* que produzem um chá de cor marcante e de sabor maltado típico de Assam.

Guts - a qualidade final do chá não depende apenas da *expertise* na manufatura ou do tempo que leva a infusão para ser preparada, mas da época do ano em que é feita sua colheita. Apesar de os chás encorpados serem encontrados durante o ano todo em Assam, o *guts* só floresce durante a segunda temporada de colheita, quando as melhores folhas e brotos ricos em polifenóis desabroçam.

Imperial tips – clássico e robusto.

Licor – líquido produzido pela infusão das folhas, o chá propriamente dito.

Moscatel – aroma volátil e delicado de uvas moscatel típico de brotos especiais.

Orange fannings – pequenos fragmentos da folha extraídos do processamento básico e usados nos *blends* internacionais que, apesar do tamanho pequeno, imprimem rapidamente cor e sabor forte à infusão.

Orthodox tea – processo que compreende desidratação, enrolamento e seleção das folhas, resultando em um chá disputado pelo aroma delicado e sabor leve e fragrante.

Second flush – estação da segunda colheita que é feita entre os meses de maio e junho e cujo resultado é um licor forte e pujante, de aroma acentuado pelo qual os chás de Assam são conhecidos.

Silver thunder – chá rascante e claro.

Silver tips – os brotos ainda verdes são colhidos durante a primeira estação, o que resulta em um licor de aroma delicado.

Two and a bud – colheita típica da região. Duas folhas acompanhadas de um broto fresco são retiradas da ponta do caule da planta.



Darjeeling, o crème de la crème dos chás

A palavra *darjeeling* deriva de Dorjeling, terra onde havia um monastério budista com esse nome. Em sânscrito *dorje* se refere a um cetro religioso que representa um raio, e *ling* significa morada. A região é sujeita a muitas chuvas durante o ano.

Darjeeling pertenceu ao Sikkim, depois ao Nepal e por último à Companhia das Índias Orientais, e o que começou como uma experiência no plantio de chá nesse território terminou se tornando um sucesso empresarial.

O município de Darjeeling foi fundado em 1850, e, com o sucesso da indústria do chá, recebeu um grande fluxo de imigrantes ingleses e, com eles e para eles, infraestrutura foi importada. As terras de Darjeeling e Assam foram fundamentais para a Companhia das Índias Orientais adquirirem chá de altíssima qualidade a custo bem menor que o chá chinês. Lá, ambas as folhas, a chinesa e a indiana, se comportaram muito bem, produzindo folhas saudáveis, boa floração e sementes fortes, comprovando que as condições locais eram ideais para o plantio. Darjeeling se tornou um dos maiores produtores para o mercado inglês, e as aparentes desvantagens de plantio em terrenos altos e a temporada curta de colheita são plenamente compensadas pela qualidade incomparável do chá produzido na região. Considerado o *champagne* entre os chás, seu sabor depende muito da época da floração. A primeira colheita é feita na primavera entre os meses de fevereiro e abril, e as folhas jovens rescendem a moscatel. Na segunda temporada, em junho, a folha já está mais desenvolvida e madura, e o licor extraído tem um sabor pleno de moscatel encorpado. A terceira floração depende do clima e resulta em um licor totalmente maduro de coloração cobre, com perfume e sabor de uva moscatel madura. Os canteiros onde a folha *darjeeling* é plantada ficam a 1.800 metros de altura com inclinação de até 45°, cada cem canteiros produzem uma média de 17 mil toneladas de chá por ano, e as estações de colheita são divididas da seguinte forma:

Colheita da páscoa (março e abril): feita assim que o inverno termina. As folhas novas têm cor verde-claro e o licor obtido é leve, transparente e de gosto levemente rascante.

Colheita da primavera (maio e junho): famosa pela qualidade excepcional de seus chás, cujas folhas têm floração avermelhada e resultam em um licor âmbar, redondo, frutoso e levemente adocicado. Esse é o período em que os *darjeelings* têm sabor pronunciado de uva moscatel.

Colheita do verão (julho a setembro): durante esse período, a natureza do líquido se transforma. Apesar de mais forte, o licor mantém a leveza característica e a personalidade pelas quais os *darjeelings* são conhecidos.

Colheita do outono (outubro e novembro): as folhas produzem nessa época um licor ligeiramente acobreado e de sabor delicado.

Considerado o chá de melhor qualidade e sabor, o *darjeeling* é, entre todos, o mais caro, e sua origem é o nordeste de Bengala, na Índia. As árvores plantadas nas montanhas do

Himalaia se beneficiam de uma forte luz solar durante o dia e de frio e chuva abundante à noite, condições essenciais para o delicado aroma floral levemente encorpado e com notas adocicadas de moscatel. A comprovação da qualidade do *darjeeling* é um leve formigamento na língua quando se bebe o chá.

Darjeeling first flush - a cor do licor é clara e transparente, as folhas têm perfume floral marcante.

Darjeeling second flush - o licor tem cor mais escura e sabor forte, contrastando com o da primeira colheita. As folhas são avermelhadas e o sabor é o da uva moscatel, uma reação a um inseto que suga o suco pelo caule da planta.

Darjeeling third flush - de cor escura acobreada e textura robusta, licor de sabor leve, o *darjeeling* da primavera tem sabor delicado ligeiramente frizante.

Na Índia, o chá recebeu importância apenas a partir do século XIX, quando os britânicos criaram plantações em larga escala com o intuito de manter estoques preparados para saciar sua crescente sede. Apesar de ser um dos maiores fornecedores de chá do mundo, a Índia não tem nenhum ritual formal como os chineses e japoneses, mas o chá está intimamente ligado à vida de seu povo, seja em casa, no trabalho ou nas ruas, onde o *cha-ya* é apregoado e vendido em canecas de barro finas que depois de usadas são jogadas fora.

A mistura do *cha-ya* inclui, além do chá-preto forte, cardamomo, canela, leite, açúcar, cravo e erva-doce, resultando em uma bebida cremosa e bastante temperada. Em geral é acompanhado de *samosas* recheadas que se parecem um pouco com os nossos pastéis, mas também é bebido puro durante o dia.

Lord William Bentinck, aristocrata nascido em uma família de posses e títulos, se tornou governador geral de Bengala (1828-1833) e em seguida da Índia (1833-1835). Em 1834 montou uma comissão para deliberar sobre a importação de sementes e plantas de chá e, no ano seguinte, plantações por toda a Índia aconteceram, principalmente nas regiões montanhosas. Sementes chegaram a Darjeeling e uma incubadora foi feita em Lebong, próxima à cidade de Darjeeling, o que entusiasmou plantadores e incentivou a que buscassem terras. Os primeiros canteiros criados foram Makaibar, cidade próxima a Kurseong, e Alubari, próxima a Darjeeling. Mais tarde foi a vez das cidades de Tukvar, Moondakoti, Dooteriah e Margaret's hope, e, em 1866, Darjeeling tinha 39 fazendas de chá cobrindo aproximados 405 hectares de terra.

W. O'Brien Ansell foi responsável pela primeira esteira/enroladeira que deu impulso à indústria de chá em Darjeeling. Foi ele também quem usou a força das águas para criar uma rede elétrica para as fazendas produtoras, onde instalou os primeiros geradores de força, impulsionando e revolucionando absolutamente a indústria de chá local. Depois da independência da Índia, em 1947, os britânicos que controlavam 90% das plantações nas colinas de Darjeeling começaram a se desfazer de suas propriedades. Em 1956, a maior parte das fazendas tinha mudado para mãos inexperientes que rapidamente tiveram de se adaptar ou perder a temporada dos leilões. Alguns ingleses que ficaram na Índia ajudaram a manter a produção e a industrialização.

A colheita é feita manualmente e por mãos tão experientes e rápidas que é difícil acompanhar seu trabalho. Todo o cuidado é necessário para não danificar o sabor singular proveniente de uma folha intacta. Os brotos menores compreendem duas folhas e um bulbo, e são necessários 22 mil deles, todos colhidos à mão, para produzir um único quilo de chá!

Entre as muitas fazendas de chá da região de Darjeeling, a Glenburn, que fica nas margens do rio Rungeet no Himalaia com vista para a cordilheira de montanhas Kanchenjunga, é uma opção bem bacana. No começo, em 1859, pertenceu a uma empresa de chá escocesa passando mais tarde a pioneiros indianos, a família Prakashe, que é mais conhecida como *Chaiwala family*, produtores de chá há mais de cem anos.

²³ Nome derivado de uma antiga prática, na qual se usavam ventiladores para separar os pequenos pedaços das folhas esfareladas das inteiras ou parcialmente inteiras. O produto final é usado no chá de saquinhos. (N. da A.)

 O chá na Inglaterra

O chá na Inglaterra

*The British have an umbilical cord which has never been cut and through which tea flows constantly. It is curious to watch them in times of sudden horror, tragedy or disaster. The pulse stops apparently and nothing can be done, and no move made, until "a nice cup of tea" is quickly made. There is no question that it brings solace and does steady the mind. What a pity all countries are not so tea-conscious. World-peace conferences would run more smoothly if "a nice cup of tea", or indeed, a samovar were available at the proper time.*²⁴

Marlene Dietrich

²⁴ "Os ingleses têm um cordão umbilical que nunca foi cortado e através do qual o chá flui constantemente. É curioso vê-los em momentos de horror súbito, tragédia ou desastre. Os batimentos cardíacos param e, aparentemente, nada acontece e nenhum movimento é feito até que 'uma boa xícara de chá' seja preparada rapidamente. Não há dúvida de que o chá traz consolo e acalma a mente. É uma pena que não sejam todos os países tão conscientes sobre o chá. Conferências de paz mundial transcorreriam mais tranquilamente se 'uma boa xícara de chá', ou mesmo um *samovar*, estivesse disponível no momento adequado."

As duas primeiras cafeterias da Inglaterra de que se tem notícia foram abertas nas cidades de Oxford e Londres. A de Oxford, aberta em 1650, pertencia a um homem chamado Jacob, um judeu libanês, e a outra, em Londres, foi aberta em 1652 e era de propriedade do gregosiciliano Pasqua Rosee, atendente de um grande importador de café que depois de anos servindo ao patrão e amigos se tornou um *expert*.

Depois da restauração da monarquia em 1660, Londres testemunhou a abertura de centenas de novas cafeterias nas quais passou a ser oferecido também chá e, em 1683, havia em torno de 2 mil estabelecimentos espalhados pela cidade. Thomas Garway foi o primeiro comerciante a oferecer chá em sua cafeteria, a Sultaness Head, preparado e servido para ser bebido no local ou adquirido a peso. A primeira venda feita diretamente ao público no varejo foi em 1657, e o seguinte anúncio figurava no semanário *Mercurius Politicus* um ano mais tarde: "A excelente bebida chinesa aprovada por todos os médicos e chamada de Tcha pelos chineses e por outras nações e também chamado de Tay, aliás Tee, é vendida no Sultaness Head, uma cafeteria em Sweeting Rents, no centro de negócios Royal Exchange de Londres."

Em 1660, Garway distribuiu panfletos exaltando as qualidades e propriedades do chá, que iam desde a melhora da visão até o controle da gota e a cura do escorbuto, apregoando vitalidade física e potência sexual. Nessa mesma época, no livro de contas da casa da condessa de Argyl, constava que fora comprado $\frac{1}{2}$ quilo de chá ao preço de 26 libras esterlinas. Considerando que o salário médio de um advogado na época girava em torno de vinte libras mensais, fica claro que apenas alguns podiam se dar a esse luxo.

Em 1826 o chá já havia derrubado a preferência por café, gim ou cerveja na Inglaterra, e as cafeterias se tornaram as precursoras dos clubes masculinos onde homens de negócios e amigos se reuniam para atualizar os assuntos do momento. Nas *penny universities*, como eram chamadas, entrava-se pagando 1 centavo (penny) apenas, o que selecionava o público frequentador sem que a entrada fosse exatamente proibitiva. Por esse preço era possível tomar uma xícara de chá, ler o jornal e conversar com os demais frequentadores.

O interessante desses cafés é que aos poucos foram se tornando corporativos, reunindo pessoas de uma mesma área profissional. O café de Edward Lloyd era, por exemplo, frequentado por proprietários de navios, importadores e seguradores da área portuária, e deu origem à famosa companhia de seguros Lloyd's International. As conversas nas *penny universities* variavam em torno de muitos tópicos, mas tinham a força de um governo paralelo. Ali circulavam não apenas ideias, ações eram cogitadas contra a monarquia por seus opositores republicanos. A pressão política exercida foi tal que o governo, se sentindo ameaçado por sua influência, chegou a considerar a proibição e o fechamento das cafeterias. Em 29 de dezembro de 1675, Charles II proclamou uma resolução na qual todas deveriam ser fechadas a partir de 10 de janeiro de 1676, porém, a reação ao decreto foi tão violenta que o rei foi forçado a rever seu ato e revogá-lo.

Em 1660, o rei Charles II que, deportado, vivia em exílio na Holanda desde a derrubada da monarquia por Oliver Cromwell, retomou o trono da Inglaterra e encontrou um país afundado em dívidas. Logo ele próprio contraiu outras muitas, situação possível de ser contornada apenas por um rico matrimônio, idealmente formando uma aliança política proveitosa. Portugal precisava se proteger da Espanha e tinha na Inglaterra, dona de uma armada poderosa, uma aliada. Assim, um acordo foi selado entre os dois países através do matrimônio da infanta Catarina de Bragança com o rei Charles II. Essa aliança rendeu o maior dote conhecido até então na história da Europa: quinhentas mil libras esterlinas, os territórios portugueses de Tanger e Bombaim e um baú de chá.

Como rainha da Inglaterra, Catarina adotou os costumes da nova terra, mas preferiu continuar privilegiando a culinária de seu país natal, Portugal, e importou o chá para tomar em vez da cevada fermentada (cerveja rudimentar) e vinhos habitualmente servidos à nobreza. E, assim, a bebida debutou nos salões do palácio e foi abraçada pela aristocracia com entusiasmo.

A popularidade do chá na Inglaterra beneficiou o reino comercialmente, e a Companhia das Índias foi favorecida nas importações e na ocupação militar de áreas que considerasse importantes para seu comércio.

O chá importado da China desde o começo do século XVII se transformou no século seguinte em um grandioso empreendimento centralizado em Cantão, onde comerciantes estrangeiros operavam negócios em imensos galpões às margens do rio Pérola. O comércio prosperou tão rapidamente que deu asas a um novo transporte e, em uma corrida contra o tempo, foram construídos veleiros, os *clippers*, projetados para atingir grande velocidade ao sabor do vento com a vantagem de serem bem mais econômicos que os barcos tradicionais,

encurtando em quase um mês a viagem entre o Oriente e o Ocidente.

Entre os anos de 1650 e 1700, a Inglaterra importou algo em torno de noventa toneladas de chá e, entre 1700 e 1750, foram 20 mil toneladas aproximadamente. Se até o século XVIII a popularidade do café era indiscutível na Inglaterra, durante a era vitoriana o chá passou em muito essa preferência, com a vantagem de que suas folhas podiam ser reutilizadas, o que fez com que saísse de casas nobres para bater às portas de casas mais pobres. O chá nesse período era guardado a sete chaves e em potes de porcelana chinesa, o que fazia não apenas o conteúdo, mas a própria embalagem de porcelana ser cobiçada. Cofres especiais foram criados para guardar o precioso tesouro, cuja chave ficava sob a guarda da dona da casa, a única a ter acesso a essa joia em nome da qual foram criadas penalidades pesadas para casos de furto doméstico.



A era vitoriana

Quarto filho do rei Jorge III e quarto na linha sucessória, o príncipe Eduardo, duque de Kent, se viu obrigado a romper uma feliz relação marital que manteve por trinta anos com a senhorita Julie de St Lauren para atender ao seu dever de se casar e manter a linhagem sucessória de sua família. Em Bruxelas, onde morava, o duque viu estampada na primeira página da edição de dezembro de 1817 do *Morning Chronicle* a notícia da morte de sua sobrinha, a princesa Charlotte, única filha legítima de seu irmão, o príncipe regente que ocupara o trono desde que seu pai adoecera. Charlotte era, na linha sucessória, a regente seguinte depois de seu pai. Apesar de o rei Jorge ter em torno de 56 outros netos, a princesa era a única filha legítima de seus filhos, portanto, a única que poderia ocupar o trono em caso de vacância. O príncipe regente era separado da esposa e seu irmão, o duque de York, apesar das várias tentativas, não teve filhos. E o terceiro filho na linha sucessória vivera feliz por anos com a atriz Dora Jordan, com quem tivera dez filhos ilegítimos, e morrera um ano antes da princesa Charlotte.

Assim, o príncipe Eduardo, duque de Kent, casou-se aos 50 anos, em 29 de maio de 1818, com a princesa alemã Vitória de Saxe-Coburg-Saalfeld de 31 anos, viúva e mãe de duas crianças de seu casamento anterior com o príncipe Leiningen, com quem vivera feliz por quatorze anos.

Meses depois do casamento com o príncipe Eduardo, a duquesa engravidou e, em 24 de maio de 1819, nasceu em solo inglês sua primeira e única filha, a princesa Alexandrina Vitória. Da mãe, as felicitações e o conselho à duquesa de que não se entristecesse por não ter tido um varão; segundo ela, os ingleses gostavam de rainhas. Do feliz pai, o conselho aos amigos de que olhassem a bebê com respeito e admiração porque dela futuramente seria o trono inglês. Mas nem todos partilhavam da mesma felicidade e o regente foi explícito em seu desejo de que a família, após o batismo estritamente familiar, retornasse à Alemanha. Meses depois e com muitas dívidas por saldar, o príncipe foi obrigado a uma mudança atribulada e, vítima de frio intenso, morreu tuberculoso durante o trajeto. A duquesa e sua filha Vitória conseguiram permanecer em solo inglês e retornaram ao palácio de Kensington por intervenção do príncipe Leopoldo, irmão da duquesa, que se prontificou a mantê-las, sem o que ambas teriam sido mandadas de volta para a Alemanha. O rei Jorge III morreu em 29 de janeiro de 1820, e seu filho, o regente Jorge IV, foi coroado como seu legítimo sucessor.

Desde muito cedo a princesa Vitória manifestou espírito independente, gênio forte e vontade própria. Seus “ataques” levaram sua mãe a deixá-la quase que em regime permanente sob os cuidados da governanta Louise Lehzen, que cumpriu o papel materno com absoluta dedicação.

John Conroy, antes apenas parte do rol de funcionários do palácio de Kensington, viu com a morte do duque uma oportunidade de subir na carreira. Casado e pai de seis filhos, era considerado um homem interessante por uns e diabólico por outros, e tornou-se conselheiro da duquesa, afastando-a e à filha do convívio real com sucesso. Dessa maneira, passou a ter absoluto controle sobre a vida da princesa. Manipulador, Conroy caiu nas graças da irmã do rei e conseguiu o título de administrador da casa Kent para si e de baronesa de Hanover para Louise Lehzen. Já que o convívio era próximo e inevitável, o melhor era manter como aliada a dama de companhia da futura rainha Vitória. Habitado ao poder que exercia sobre a irmã do rei e a duquesa de Kent, de quem supostamente foi amante, Conroy não obteve a mesma resposta da princesa Vitória ao longo de sua administração, mas a fez sentir a força

de seu poder sempre que pôde enquanto administrou o palácio.

Em junho de 1830 faleceu o rei Jorge IV, e Guilherme IV, seu irmão e duque de Clarence, assumiu o trono. Por não ser convidada para ocupar o lugar que lhe parecia cabível na cerimônia, a duquesa declinou do convite para a coroação, alegando ter de atender pessoalmente a filha enferma. Se o rei Jorge não se importava muito com a princesa e sua mãe, o mesmo não acontecia com o rei Guilherme que, não tendo filhos, sempre se interessou pela sobrinha Vitória e pelos outros sobrinhos, que aos poucos trouxe para seu convívio. Assim, alegando questões de cunho moral e comportamental, Conroy, mais do que apoiado pela duquesa, impôs uma barreira entre a princesa e a casa real, instruindo seus funcionários a sempre acompanhá-la para impedir que qualquer estranho fosse autorizado a ter conversas privadas com ela. A duquesa alegava que, em prol da educação da futura rainha, não permitiria que ela convivesse com primos bastardos: “Se eu não mantiver essa linha de conduta, como ensinarei Vitória a distinguir virtude de vício?” A princesa foi constante objeto de manobra de Conroy e de sua mãe nas várias negociações travadas pelos dois com o rei Guilherme. Ainda menina teve que suportar anos em campanha pelo país supostamente para ser apresentada a seus futuros súditos, enquanto a duquesa e Conroy colhiam louros dos súditos e desaprovação do rei, azedando definitivamente a relação entre os três.

De acordo com seus diários, a princesa tinha uma vida estressante e infeliz em seu palácio. Essa rotina era quebrada apenas pelas aulas de música, por algumas saídas para bailes, teatros e concertos, e, principalmente, pela visita dos primos alemães, que seu tio temia até que pudesse adoecê-la, tal seu estado de ansiedade e excitação a cada curta convivência.

As relações entre a duquesa e o palácio deterioravam diariamente e o auge da tensão aconteceu em agosto de 1836. Convidada para os aniversários da rainha e do rei, respectivamente em 13 e 21 de agosto, a duquesa respondeu que aceitaria partir com a filha para o palácio de Windsor apenas no dia 20, alegando que no dia 17 era seu próprio aniversário e que pretendia passá-lo em sua casa, ignorando completamente o convite para a festa da rainha. Furioso, o rei não respondeu, mas, como no dia 20 tinha agendado um compromisso no parlamento em Londres, aproveitou para vistoriar o palácio de Kensington, descobrindo que aposentos tinham sido ocupados pela duquesa sem sua autorização. Em seu retorno a Windsor reuniu-se com seus convidados em um dos salões e declarou o seu prazer em receber a princesa e a tristeza de que fosse tão pouca sua presença na vida de sua família. Cumprimentou a duquesa brevemente e declarou, de forma a ser ouvido por todos, que retornava de um de seus palácios onde uma liberdade descabida havia sido tomada não apenas sem seu consentimento, mas desobedecendo a ordens expressas suas, e que ele não apenas não entendia como não toleraria tamanho desrespeito. No dia seguinte, depois dos brindes de longa vida, o rei iniciou um longo pronunciamento tendo por testemunhas mais de cem convidados. Começou pedindo a Deus que o preservasse pelos nove meses seguintes pelo menos, e deixou claro que, se viesse a falecer, desautorizava qualquer regência que não a da sobrinha Vitória, mesmo não tendo completado 18 anos.

“Porque essa senhora sentada a meu lado (a duquesa) é uma pessoa desqualificada e assessorada por incompetentes a quem não posso autorizar para governar meu povo.”
“A pessoa em questão”, prosseguiu o rei, “tem me ofendido brutal e repetidamente e, a partir desse momento, esse comportamento não mais será tolerado. Farei valer meu poder de rei e soberano, começando por fazer com que minha sobrinha, tão afastada de minha corte e convívio onde deve estar sempre presente, passe a frequentá-la em todas as ocasiões como é seu dever de futura soberana.”

O mal-estar provocado pelo pronunciamento foi geral, e a duquesa ensaiou uma saída espetacular, que foi contida para não piorar sua relação com o rei. A visita, ao contrário de seus planos, foi prolongada além do previsto e, em sua volta a Kensington, um irritadíssimo Conroy a esperava, pronto para continuar a exercer seu poder sobre ela e sua filha mais do que nunca.

Para seu aniversário de 18 anos, após consultar o congresso, o rei ofereceu por escrito à princesa um aumento financeiro para suas despesas particulares, aconselhando que ela passasse a escolher seu próprio conselheiro e seus empregados de confiança. Conroy insistiu em que a mensagem fosse lida na presença da duquesa e a princesa agradeceu o presente mas, obrigada pela duquesa, respondeu ao rei que estava satisfeita com seu *staff* e que o aumento deveria ser concedido à sua mãe, que sempre respeitava suas vontades financeiras. Convencido de que essas não eram suas próprias palavras, o rei ofereceu $\frac{1}{4}$ do valor para as despesas da princesa e $\frac{1}{6}$ para a duquesa, que recusou ambas as ofertas sem consultar a filha, que já não lhe dirigia palavra quando estavam a sós. Até o dia da coroação a princesa teve que suportar a presença de Conroy, porém, assim que foi coroada, proibiu-o de aparecer em sua presença ou de lhe dirigir palavra falada ou escrita, o que não impediu sua mãe de

mantê-lo debaixo de seu mesmo teto. Frustrada, a princesa quis desfazer-se dos dois, mas regras sociais a obrigavam enquanto solteira a viver com a mãe, e a única solução sugerida para o impasse era um casamento, ideia que não chegou a entusiasmar-lá.

No baile de 18 anos da princesa o rei já estava gravemente doente e Conroy, à beira do desespero, se agarrava com unhas e dentes pela sua tutela, tentando convencê-la de que, conhecendo-a desde pequena e sendo munido de sua experiência como administrador da casa real, saberia aconselhá-la adequadamente até que adquirisse confiança e experiência suficientes para reinar absoluta. Em 19 de junho, às 2h12, o rei faleceu e na sua primeira noite como rainha, Vitória fez questão de jantar sozinha. Determinada a demonstrar sua independência, avisou a mãe que não poderia avistar-se mais com ela a qualquer hora e que qualquer comunicação deveria ser feita através de Lorde Melbourne, primeiro-ministro escolhido para ser seu conselheiro. Passou a ocupar um quarto só seu com uma porta de comunicação para um aposento menor, onde foi instalada sua dama de companhia Louise Lehzen.

A partir da coroação, vários pretendentes foram apresentados à rainha, mas nenhum chegou a entusiasmar-lá realmente. Seu tio Leopoldo tomou a frente na busca, intercedendo para que o príncipe [Alberto de Saxe-Coburgo e Gotha](#), primo em primeiro grau da rainha, fosse convidado para uma temporada no palácio em maio de 1836. Muitas cartas foram trocadas entre os dois depois da primeira visita, e, muitas cartas mais tarde, o príncipe retornou ao palácio. Durante sua terceira visita e depois de apenas alguns dias de convívio, as palavras da princesa extraídas de seu diário são: “Alberto é lindo e seus cabelos são da cor dos meus, seus olhos são de um azul muito expressivo. Tem um belo nariz e uma boca tão doce com dentes tão bonitos... Porém o verdadeiro encanto é seu interior, visível em sua expressão imensamente agradável...” Cinco dias depois de sua chegada, a rainha Vitória pedia a mão do príncipe em casamento, o protocolo não permitia que o pedido fosse feito por ele. Casaram-se em 10 de fevereiro de 1840 na capela real do palácio de Saint James em Londres.

Meu muito querido e adorado Alberto com seu imenso amor e afeto fez com que eu experimentasse sentimentos de felicidade celestiais que jamais poderia ter imaginado sentir em minha vida! Estreitou-me em seus braços e nos beijamos muitas vezes! Sua beleza, doçura, gentileza e carinho... Como poderei ser grata o suficiente por ter um marido como ele! Ser chamada por nomes tão carinhosos que nunca ouvi serem dirigidos a mim antes, êxtase inacreditável! Oh! Esse foi o dia mais feliz de minha vida!

Com o casamento vieram as mudanças: a duquesa de Kent foi definitivamente afastada do palácio, sendo transferida para Belgravia Square, e o príncipe Alberto ocupou o lugar de conselheiro político e braço direito da rainha até sua morte.

No período vitoriano os acontecimentos jorravam quase diariamente dentro e fora das fronteiras inglesas e, enquanto a Revolução Industrial acontecia, Marx se debruçava sobre *O Capital*, Freud observava a histeria e a China respirava o declínio de um império se afogando em um mar de ópio. A duras penas para muitos a modernidade acontecia por linhas tortas e, em meio a tantas controvérsias, a rainha Vitória, embora acusada de ser dona de uma abordagem rígida e puritana, teve uma visão bastante moderna e progressista, incentivando as ciências e a arte, investindo na educação e na higiene, abrindo portas para novidades como as ferrovias e as locomotivas a vapor, o telégrafo, a iluminação e a telefonia e o cinema. Muitas das *commodities* que conhecemos hoje têm origem nesse período. A fotografia da rainha, por exemplo, inaugurou uma nova técnica de captar pessoas e situações de maneira quase instantânea, que não substituiria nunca a pintura, mas aos poucos foi retratando o cotidiano de uma sociedade que se modernizava.

A mudança radical vinha para ficar e se em terra a Revolução Industrial, já em seu segundo período, ia quase bem obrigada, marchando a pleno vapor, no mar os navios ingleses conquistavam abruptamente continentes e riquezas para a Coroa britânica, em um período que ficou conhecido como Pax Britannica. O período foi fértil para a literatura e, embora alguns escritores tenham sido favorecidos por uma onda literária romântica e *naïve*, outros que não acompanharam essa linha foram vítimas de censura. Ainda que o benefício da leitura não estivesse disponível a todos, ao final do reinado vitoriano a escolaridade se tornou obrigatória, tirando do analfabetismo quase 50% da população analfabeta ou semi. Floriram os folhetins e romances, literatura educacional e infantil, administração e etiqueta do lar, todos muito aplaudidos e incentivados pela rainha, que via nos eventos familiares uma forma de entretenimento saudável e uma possibilidade de manter afastados das famílias vícios comuns na época. E, assim, muitos autores, entre eles Charles Dickens, as irmãs Brontë e Lewis Carroll, trouxeram pessoalmente para dentro das casas de família a leitura e dramatização de seus livros, executados nos saraus e chás da tarde.

Difícil imaginar um mundo sem anestesia ou antibióticos, sem seringas e agulhas de sutura, mas foi apenas durante a era vitoriana que esses e outros produtos ligados à área médica apareceram. Se hoje para nós a higiene pessoal e cuidados relativos à manipulação de alimentos são fato consumado, na época isso era resultado de investimento feito em pesquisas.

Concebida pelo príncipe Alberto, A Grande Exposição (*The Great Exhibition*) aconteceu em 1851 e a Inglaterra apresentou e vendeu sua moderníssima indústria aos países que participaram do evento. O lucro gerado com as vendas foi tão assombroso que patrocinou o complexo de residências oficiais e museus no bairro de Kensington, em Londres. Se até ali havia reticências e desconfiança da imprensa britânica em relação ao príncipe ou à gestão da rainha, elas definitivamente ficaram para trás. A Inglaterra estabeleceu-se política e economicamente, e a rainha obteve consenso geral, fazendo do modelo da casa real um exemplo para os britânicos. Em meados de 1850, ser vitoriano não era apenas testemunhar uma era histórica, mas participar ativamente do orgulho nacional.

As mudanças socioeconômicas transformaram a etiqueta e os costumes da época, e as estruturas sociais ficaram evidentes. Com uma indústria em franco crescimento nasciam os novos ricos e todo um protocolo foi tecido e alimentado para dissociar as classes que emergiam de suas origens. Foi um período tão cercado de convenções que as publicações sobre comportamento e etiqueta eram quase semanais. A riqueza gerada pela Revolução Industrial trouxe hordas de *snoobs* (*sine nobilitate*) dispostos a desbravar uma sociedade fechada e a frequentar os salões e a mesa real ou lugar próximo a ela. Para tanto, era necessário se inteirar de que maneira viviam e como se comportavam os aristocratas, adotando modos e costumes para conquistar o direito de frequentar um espaço desejado e quase impenetrável. A etiqueta do dia devia ser acompanhada bem de perto, e era imprescindível manter-se atualizado porque presumíveis bons modos de ontem poderiam se transformar nos maus modos de amanhã. A quantidade de regras a serem seguidas era tão grande e chegava a tal nível de sutileza, que mais parecia um jogo em que um simples deslize colocava a perder esforços reiterados.

O período viu nascerem muitos modismos, entre eles, o chá da tarde, tradicionalmente servido em elegantes endereços como a Fortnum & Mason e o Ritz de Londres. Foi nessa época também que os populares *coffee houses* se transformaram em casas de chá nas quais mulheres desacompanhadas eram bem-vindas sem que isso lhes causasse nenhum embaraço ou constrangimento.

Com a indústria crescendo diariamente, houve uma migração significativa para os grandes centros da Inglaterra. Hordas de trabalhadores em busca de oportunidades de emprego e investidores em busca de lucros migravam a todo momento, exigindo mudanças nas estruturas físicas das cidades, o que levou muito tempo para ser implantado. A precariedade das estruturas existentes aliada à absoluta falta de higiene ceifou muitas vidas e foi causa de diversas epidemias descontroladas nos centros urbanos. Os estragos causados obrigaram finalmente investimentos substanciais em pesquisa e a implantação de uma legislação que protegesse a vida dos cidadãos.

Os primeiros empreendedores e pesquisadores curiosos na área de saúde foram na época visionários que se preocuparam com que a profissão farmacêutica fosse regulamentada para afastar os charlatões. Pesquisas foram financiadas e novas respostas auxiliadas por novos aparelhos vieram à tona, porém as mais simples de todas, higiene e limpeza, foram as mais complexas de serem implantadas. Com a concentração de população, a sujeira aumentava assustadoramente nos centros urbanos, as doenças proliferavam descontroladas e o contágio acontecia com incrível rapidez. O chá mais uma vez atuou como medicamento, principalmente no tocante à fervura e consequente purificação da água de beber. O vício das várias xícaras diárias ajudou de diversas formas, fosse pela busca de água de melhor qualidade para se acrescentar ao “remédio”, fosse porque, custando tão caro, o chá merecia águas melhores para seu preparo. O fato é que a melhoria foi notada, absorvida e espalhada aos quatro ventos, fazendo do chá a bebida que reina soberana na Grã-Bretanha até hoje.

O processo para higienizar a nação foi lento e complicado. As primeiras latrinas com descargas, por exemplo, só foram introduzidas em 1858, em uma exposição pública, e apresentadas à população que pagava 1 pence (1/10 de uma libra) para visitar a moderna privada. Assim a expressão *to spend a penny*, ainda atual, caiu no gosto popular para indicar uma ida ao banheiro. Os *water closets* atraíram muitos compradores, o design era atraente, porém, a solução para o escoamento ainda não tinha sido pensada, fazendo com que a água das latrinas caísse diretamente nos rios e retornasse à rede de abastecimento público *in natura*. A fábrica de louça Wedgood criou as primeiras manilhas e canos, viabilizando o escoamento das águas para esgotos. Anos mais tarde, essa mesma fábrica seria famosa pela produção de sofisticados aparelhos de chá e jantar em porcelana.

Em 1854, 10 mil pessoas morreram por causa da contaminação do Tâmesa, o que obrigou uma busca de solução rápida para o problema de distribuição e filtragem da água, que foi posta em prática em 1855. A solução definitiva para o problema só apareceria em 1858, quando um dos afluentes do rio transbordou e trouxe à tona esgoto *in natura*, obrigando que uma rede finalmente fosse mapeada e construída em Londres. O restante do país foi beneficiado somente doze anos depois.

Para a rainha Vitória, porém, todas as conquistas perderam o sentido diante da morte de seu marido, seguida pouco depois pelo falecimento de um de seus filhos:

Ser afastada no melhor momento da vida – ver nossa vida doméstica tranquila e pura, que me ajudou a manter minha posição tão difícil de suportar, cortada aos 42 anos, quando eu esperei instintivamente com tanta certeza que Deus nunca nos separaria e deixaria que envelhecêssemos juntos... – é insuportável e cruel...

Dessa data até o dia de sua morte, suas aparições públicas diminuíram consideravelmente e seu guarda-roupas foi apenas ocupado por vestuário negro, que se tornou tão popular entre seus súditos a ponto de muitos adotarem a mesma forma de vestir para acompanhá-la. E, assim, foi criado um protocolo complicado de vestes e rituais ligados à morte, que valeu aos britânicos uma gota a mais na fama de mórbidos, já cultivada pelas muitas histórias de vampiros e terror tão populares na época.

Em finais de 1861, o príncipe Alberto foi diagnosticado com febre tifoide e morreu em 14 de dezembro. A rainha entrou em luto profundo e permaneceu distante do olhar público, evitando retornar a Londres e confinando-se no palácio de Windsor. Essa longa reclusão diminuiu a popularidade da monarquia, abrindo espaço para os republicanos e, após publicação de um manifesto que foi colado nas grades do palácio, seu tio Leopoldo achou prudente que voltasse a aparecer em público. O panfleto dizia: “Vende-se essa propriedade oficial por motivo de declínio nos negócios de seu último ocupante.”

Durante os anos seguintes à morte do príncipe, a rainha foi cercada de cuidados por seu então atendente, o escocês John Brown, o que incitou muitos rumores de *affaire* entre os dois. Nos bastidores, a rainha era chamada de Mrs. Brown para enorme desagrado de sua família e dos membros do parlamento.

Em março de 1883, a rainha sofreu um acidente nas escadarias do palácio de Windsor, o que lhe rendeu uma bengala até o resto de seus dias. Brown morreria dez dias depois desse acidente e, para constrangimento do secretário particular da rainha, Sir [Henry Ponsonby](#), ela começou a escrever um volumoso livro enaltecendo as qualidades de Brown. Oportunamente o manuscrito foi destruído, sobrando apenas um apêndice que, em 1884, a rainha publicou. *More leaves from a journal of a life in the Highlands* foi dedicado ao “devoto atendente pessoal e leal amigo John Brown”.

Entre as correspondências recém-reveladas da rainha está uma carta dirigida ao visconde de Cranbrook na qual ela diz que:

Talvez não exista na história outro exemplo tão verdadeiro de apego, carinho e companheirismo amoroso entre soberano e servo... Força de caráter e retidão destemida, delicadeza, senso de justiça, honestidade, independência e desapego que combinavam bem com o coração carinhoso e cálido... que fez dele um dos homens mais impressionantes.

A rainha sente que a vida pela segunda vez²⁵ se torna triste ao impor que seja privada de tudo aquilo de que tanto necessita... o baque foi enorme para não ser sentido de forma intensa.

O ano de 1887 marcou o jubileu de ouro da rainha e um banquete foi oferecido para cinquenta reis e príncipes, seguido de uma parada pública e um serviço para o dia de Ação de Graças. Três dias mais tarde a rainha contratou para servir-lhe pessoalmente um dos dois garçons muçulmanos de origem indiana que esteve ao seu serviço durante o banquete. Abdul Karim foi rapidamente promovido de atendente a secretário e professor de urdu e, durante o tempo em que ficou a serviço da rainha, foi alvo de intrigas constantes. A acusação mais contundente contra ele era a de que ele ocupava o mesmo cargo e servia-se dos mesmos privilégios que John Brown, enquanto os outros leais funcionários do palácio se sentiam desprestigiados. Abdul Karim serviu a rainha até sua morte e retornou a Índia como funcionário aposentado do governo e proprietário de terras concedidas pela Coroa.

Em setembro de 1897, a rainha comemorou o jubileu de diamante e também seus 70 anos de vida como a mais longa regente da história da Inglaterra. Os festejos incluíram uma procissão por Londres com as tropas de todo o Império Britânico e a presença de representantes das colônias e países aliados. Dois meses depois a rainha Vitória se retirou para Osborne House, onde desde que enviuvou passou os invernos. Durante essa estada já estava bastante fraca, confusa e com a vista turva e debilitada. Faleceu em uma terça-feira, 22 de janeiro de 1901, com 81 anos.

Instruções claras sobre seu funeral foram deixadas por ela e incluíam ser velada vestida de branco e usando o véu de seu vestido de noiva, ter uma roupa do príncipe Alberto e o gesso guardado do braço quebrado do marido depositados ao lado de seu corpo. Também uma mecha de cabelo e uma foto de Brown deveriam também estar colocadas a seu lado e foram cuidadosamente cobertas da vista dos familiares por um buquê de flores. Algumas de suas joias deveriam acompanhá-la, inclusive a aliança da mãe de Brown que lhe foi presenteada por ele em 1883 e que aqueceu ainda mais os rumores de um casamento secreto. A rainha Vitória foi sepultada ao lado do príncipe Alberto no castelo de Windsor.

Seus 122 diários detalhavam minuciosamente seu cotidiano e, depois de sua morte, a princesa Beatriz, sua filha mais jovem, foi apontada como sua executora literária, sendo a responsável por todos os seus escritos que foram transcritos desde sua ascensão ao trono. Muitos textos originais foram queimados durante esse processo, mas alguns volumes escaparam do fogo e foram transcritos por Lord Esher e publicados de forma mais detalhada. Atualmente estão em fase de transcrição para serem acessados pela internet no site oficial da monarquia britânica. Sua correspondência e seus discursos podem ser vistos no endereço <http://www.royal.gov.uk>.

Apenas após sua morte e divulgação de parte de seus diários e correspondência chegou a público a extensão da influência da rainha tanto na política interna quanto na externa. Do alto de seus pouco mais de metro e meio de altura, a rainha Vitória projetou para o mundo uma imagem inequívoca e, apesar de dias de impopularidade, ela foi abraçada por seus súditos e colaboradores não apenas como uma figura matriarcal, mas como uma figura política imponente, obstinada, honesta e muito franca em seus posicionamentos. Durante o reinado vitoriano uma monarquia constitucional se configurou gradativamente e, à medida que o reinado se ocupava menos com a política, os valores morais e familiares entraram em pauta. Ao contrário dos reinados anteriores, o seu provou mais discricção no tocante a comportamentos financeiros e pessoais.

A rainha foi alvo constante de críticas sobre seu gênio explosivo, sua obsessão pelo príncipe Alberto e alegações de relacionamento autoritário e pouco amoroso com seus filhos. Vale lembrar que antes de seu reinado nenhum outro rei franqueou tanto sua vida familiar aos olhos e comentários de seus súditos.

Apesar de ser uma monarca mulher e soberana em suas decisões, a rainha foi contra o voto feminino, declarando que homens e mulheres tinham papéis bastante claros a serem desempenhados socialmente. “Como ficaria a proteção que o homem deve oferecer ao sexo mais fraco?” foram palavras proferidas pela rainha em repúdio a um primeiro movimento de emancipação feminina.

²⁵ O historiador responsável pela revelação dessa carta acredita que a frase “a vida pela segunda vez” seja referente a um possível segundo casamento com Brown. Mas até a presente data nenhuma documentação comprova essa teoria. (N. da A.)



*"Take some more tea," the March Hare said to Alice, very earnestly.
"I've had nothing yet," Alice replied in an offended tone, "so I can't take more."
"You mean you can't take less," said the Hatter: "it's very easy to take more than
nothing."*²⁶

Lewis Carroll, [Alice in Wonderland](#)

O chá reina soberano na Inglaterra

Em 25 de setembro de 1660, o funcionário público Samuel Pepys²⁷ transcrevia em seu diário: "We talked together of the interest of this kingdom to have a peace with Spain and a war with France and Holland... And afterwards did send for a Cupp of Tee (a China drink) of which I never had before, and went away."²⁸

No começo do século XVII, a primeira refeição de uma pessoa de posses consistia em carnes frias, peixe, queijos e cerveja por volta das 6h ou 7h. Os menos privilegiados tomavam um copo de cerveja ou uma bebida de ervas perfumadas, uma espécie de ponche alcoólico condimentado, acompanhado de pão, enquanto a população pobre consumia uma caneca de cerveja às vezes acompanhada de um mingau de cereais ralo. As bebidas quentes não eram um hábito entre os britânicos, e a chegada do café e do chocolate seguidos pelo chá provocaram uma verdadeira revolução. É claro que no princípio apenas para uns poucos privilegiados, mas até o final do século na maior parte das mesas inglesas a primeira refeição da manhã passou a contar com torradas e pão com manteiga, chá, café ou chocolate quente. A refeição principal do dia era servida entre 11h e 12h que, de acordo com o diário de Pepys, incluía uma variedade de carnes, peixes, camarões, frangos, tortas e queijos; tudo isso regado a muita bebida alcoólica. Em geral as comidas da época eram bastante salgadas, talvez não apenas para melhor conservação, mas para nivelar os efeitos da bebida alcoólica consumida com enorme voracidade durante o dia. Porém, como o sal em excesso gera muita sede e como a água de beber era imprópria para consumo diário, a ingestão de bebidas alcoólicas apenas aumentava. Cerveja entre as classes menos abastadas e todas as outras bebidas destiladas, fermentadas e licorosas entre os mais ricos. O chá foi um excelente aliado do Movimento da Temperança, contrário às bebidas alcoólicas no século XIX, e incentivou seu consumo justamente quando seu preço oportunamente se popularizava.

As refeições foram se modificando aos poucos até sofrerem uma mudança radical na era vitoriana. O almoço que antes podia significar apenas um prato de queijo, algumas frutas ou um pedaço de pão, passou a ser uma refeição mais completa. Diz-se que foi criada pelas senhoras da época que, dedicadas apenas às tarefas do lar, tinham mais tempo vago, mais dinheiro e podiam contratar mais empregados para o preparo de mais pratos. Tinham também mais utensílios para exibir e mais necessidade de troca social, já que muitas ainda não possuíam traquejo para representar seus novos papéis como esposas de industriais e comerciantes prósperos.

Entre os anos 1841 e 1914, aconteceu uma grande mudança na vida das mulheres que ascendiam socialmente. Nesse período o único trabalho aceitável para uma mulher casada era a administração doméstica e, se, em 1851, uma em cada quatro mulheres casadas tinha emprego fora de casa, por volta de 1911 apenas uma em cada dez não era exclusivamente dona de casa. Aliada a isso ou em função disso, a indústria criou os primeiros fogões a gás, além de uma infinidade de utensílios para a cozinha, o que gerou maior circulação de publicações gastronômicas e maior interesse em introduzir novos pratos a cada refeição.

Tanto o envasamento quanto a importação de frutas e alimentos pré-preparados passaram a frequentar as mesas das classes mais ricas, facilitando alguns serviços e aumentando a variedade de alimentos. Para acompanhar tanta novidade, era necessário obter informação e, assim, surgiram as primeiras publicações que não tratavam apenas de culinária, mas do gerenciamento detalhado de uma casa: os famosos almanaques domésticos. Alguns foram primeiramente impressos na forma de folhetins como o [Mrs Beeton's book of household management](#), criados para adaptar a dona de casa das diversas classes à sua nova realidade, e que, depois compilados e distribuídos, eram consultados como verdadeiras bíblias do lar. Com base nos almanaques de Mrs. Beeton, folhetins e publicações proliferaram rapidamente pela curiosidade que despertaram, pela necessidade de ilustração das novas regras sociais e, principalmente, porque as taxas relativas a publicações e o imposto cobrado pelo papel

foram sucessivamente liberados entre 1852 e 1861. Como em um passe de mágica, tudo o que era necessário saber sobre a administração de uma casa e a forma de proceder durante os novos eventos sociais era distribuído com impressionante frequência e rapidez, o que enriqueceu rapidamente o conhecimento da nova sociedade e os bolsos de escritores e editores da época.

A instituição “chá da tarde” foi criada durante a era vitoriana na Inglaterra e imediatamente se transformou em tradição incluída no cardápio das classes média e alta. A invenção foi creditada à Anna, duquesa de Bedford, e o *afternoon tea* que começou em seu pequeno *boudoir* foi o estopim para uma série de eventos sociais rapidamente incorporados pela sociedade britânica. Já em fins de 1840, a própria rainha Vitória recebia convidados diariamente para um chá da tarde formal, e o ritual rapidamente se espalhou e deu origem aos *low* e *high tea*.

O *low tea* tomado à tarde pelas senhoras começou como uma refeição leve na qual etiqueta e refinamento se misturavam aos comentários nem sempre elegantes sobre a vida alheia. O *high tea*, em contrapartida, era uma refeição mais familiar e consistente servida à saída do trabalho por volta das 17h. O *meat tea* ou *high tea* era uma refeição mais substancial na qual eram servidos carnes, batatas, legumes, pães, doces e, claro, chá, além dos essenciais bolos de sementes de papoulas e as saladas de frutas enlatadas, consideradas um luxo na época em que as importações não eram exatamente baratas.

Muitos romancistas vitorianos tinham como pano de fundo de seus livros as variadas formas de serviço de chá da época. Charlotte Brontë descreve o *high tea* em uma das cenas do romance *Shirley* quando três noviços chegam inadvertidamente a uma paróquia em Yorkshire e são convidados para o chá:

A gente de Yorkshire, naquele tempo, tomava seu chá à mesa bem sentada com seus joelhos devidamente colocados sob o mogno. Era essencial servir uma enorme quantidade de pratos de pães e manteiga, variados em tipo e em grande quantidade: era também apropriado que no centro de um prato um pote de vidro de geleia de laranja fosse colocado, assim como entre as carnes frias um pequeno sortimento de tartelletes de queijo e tortas; se houvesse um prato com presunto finamente fatiado, guarnecido com salsa verde, tanto melhor...

Charles Dickens, talvez o escritor mais popular da era vitoriana faz também inúmeras menções sobre serviços de chá em suas publicações. Em uma cena clássica de *Oliver Twist*, por exemplo, Dickens relata como uma senhora Corney, encantada, serve um completo chá da tarde ao tirânico e mesquinho senhor Bumble, que a um descuido seu inspeciona a legitimidade de seus utensílios de prata. O chá foi um personagem definitivamente incorporado aos costumes britânicos, quer acompanhado ou não de uma refeição.

Em meados do século XVIII o jantar da classe média e alta deixou de ser servido durante o final da tarde, ao cair da luz do dia, e foi transferido para a noite. As jornadas de trabalho se modificavam com a era industrial e, com elas, o horário das refeições. Nas classes mais altas, os jantares passaram a representar, mais do que nunca, um cartão de visitas de prosperidade, exibindo uma infinidade de pratos exóticos servidos em louças, cristais e pratarias. Era um ritual prolongado, incluindo às vezes mais de vinte pratos, servidos em horário avançado para permitir que o chá da tarde se estendesse até as 19h. Em fins da era vitoriana, o chá da tarde tinha se firmado não apenas como um passatempo para os aristocratas, mas como um evento festivo e popular. Durante o verão, muitos parques abrigavam chás dançantes, paróquias abriam suas portas para os chás de quermesse e saraus literários aconteciam em vários endereços na Inglaterra.

O ritual do chá das 16h ou 17h ficou conhecido como *low tea* porque era servido no horário da tarde em que o sol atingia o ponto mais baixo, e também em referência à altura das pequenas e várias mesas da sala de estar onde era servido. Nas mesas cabiam no máximo duas pessoas e por isso surgiu entre os vitorianos o apelido de *tête-à-tête*. O cardápio, de natureza mais leve que o do *high tea*, era composto por pequenos sanduíches, tortas doces e salgadas, tartelletes de frutas variadas, geleias e compotas, cremes, pães adocicados e queijos. Em algumas casas adicionava-se açúcar mascavo ou rum para batizar o chá em um serviço que consistia de bule de chá, açucareiro e uma jarrah para o leite frio. Mais tarde o ritual evoluiu para um serviço mais complexo e extenso, com aparelhos de até doze peças em faiança, e inúmeras ferramentas em estanho, prata e ouro foram criadas para sacramentar o ritual.

O evento chá mexeu com todas as camadas da sociedade inglesa e, aos poucos, os britânicos foram habituando-se à nova bebida e criando rituais específicos para o serviço, e a água escolhida passou a ser objeto de maior cuidado. Atualmente a quantidade de cloro colocado nas águas inglesas faz dela uma água muito pesada mas, em algumas confeitarias ou casas de chá onde é personagem principal, o ritual é observado respeitosamente,

buscando-se usar a melhor das águas cristalinas. Para os que apreciam diferentes chás, vale a pena investir em mais de um bule porque a resina que se desprende das folhas de cada infusão cria uma camada sobre a louça e se entranha nela, interferindo no sabor de outra infusão. Os bules, em geral, devem ser lavados apenas com água corrente e os panos de prato devem ser evitados para enxugar a louça porque podem soltar pelos em seu interior. Basta lavar os utensílios e deixar secar emborcados. Normalmente para os chás mais fortes, bules de prata ou terracota funcionam melhor, enquanto para os mais leves, a porcelana e a louça são as mais indicadas. Mas para ver o desenrolar das folhas, os de vidro são os melhores. Aqui algumas regras básicas:

1. Aquecer o bule e as xícaras com água quente antes de preparar o chá;
2. Reparar que as folhas que vão ser usadas na infusão estejam livres de quaisquer resíduos;
3. Usar água fervida para preparar o chá-preto regular e cobrir o bule com um cosy (touca de matelassê para bules) para manter a temperatura quente;
4. As folhas não devem ficar em infusão por mais de cinco minutos ou cozerão e o resultado será uma bebida amarga e travosa;
5. As xícaras podem ser lavadas com sabão neutro embora o ideal seja apenas água fervendo;
6. Um coador próprio, no caso do bule não ter coador interno, deve ser colocado sobre a xícara antes de servir o chá;
7. O ideal é sempre manter um bule sobressalente aquecido com água quente com um cosy;
8. Limão pode ser acrescentado, finamente fatiado, ao chá-preto;
9. Não se usa creme no chá, a gordura modifica seu sabor;
10. Uma colher de chá de folhas ou um saquinho é suficiente para uma xícara. No bule coloca-se uma colher ou saquinho por pessoa e mais uma para o bule, independentemente do número de pessoas a serem servidas;
11. Para o chá-preto encorpado deve ser usada água fervendo, enquanto para as infusões mais leves a recomendação é apenas água aferventada.

Etiqueta vitoriana

De forma a não derramar líquido, a maneira correta de segurar uma caneca de chá sem alça é posicionando o polegar na posição das seis horas e o indicador e o dedo do meio e anular na posição das doze horas, levantando discretamente o dedo mínimo para equilibrar a caneca. As xícaras com asa devem ser seguradas com os dedos colocados na parte da frente e por trás da alça, enquanto o dedo mínimo deve ser elevado com ligeira curvatura, assegurando o equilíbrio da xícara. O dedo mínimo assim levantado não é uma afetação, mas um gesto gracioso que evita derramar o chá. Nunca entrelace os dedos na asa nem segure a xícara entre as palmas das mãos. Nunca mexa o chá em movimentos circulares, coloque a colher na posição das seis horas e gentilmente ondule o líquido na direção das doze horas duas ou três vezes. Jamais deixe a colher dentro da xícara, que, quando não estiver sendo usada, deve ser colocada de volta no pires. Se estiver em um serviço de buffet, ao sentar-se coloque o pires sobre a coxa com a mão esquerda e segure a xícara com a mão direita; nos intervalos, mantenha xícara e pires sobre a coxa. A única situação em que pires e xícara podem estar suspensos é durante as recepções de pé. O chá pode ser servido com leite, nunca com creme, que, pelo seu peso, mascara o sabor do chá e, embora muitos sirvam primeiro o leite e depois o chá, talvez seja melhor fazer ao contrário e assim servir-se da medida exata. Quando o chá for servido com limão ele deve ser fatiado em finas rodela e não servido em gomos; garfos específicos para esse fim ou de sobremesa podem ser oferecidos aos convidados para que se sirvam. Os limões também podem ser mantidos próximos ao bule para que os convidados os alcancem com facilidade.

Autumn Stephens, *The essential handbook of victorian entertaining*.

26 “- Beba mais um pouco de chá - disse a Lebre de Março à Alice, seriamente. / - Mas eu ainda não bebi nada - Alice respondeu com um tom ofendido. - Então não posso beber mais. / - Você quer dizer que não pode beber menos - disse o Chapeleiro Maluco. - É muito fácil beber mais do que nada.”

27 Funcionário público inglês que ficou famoso por seu diário, uma crônica sobre o cotidiano e os grandes eventos que ocorreram na Londres do século XVII, como a Grande Praga e o Grande Incêndio de Londres. Seus comentários foram fundamentais para retratar a sociedade da época. Pepys foi presidente da Royal Society, entre 1684 e 1686, e primeiro secretário do Almirantado Britânico. (N. da A.)

28 “Conversamos sobre os interesses desse reino em manter a paz com a Espanha e guerra com a França e a Holanda... E depois mandou vir uma xícara de chá (uma bebida chinesa) que eu nunca antes havia tomado, e se foi.” (N. da A.)



Chá da tarde no palácio de Buckingham

Todos os anos no mês de maio, tradicionalmente, a rainha promove uma festa nos jardins do palácio e o chá servido na ocasião é especialmente produzido em um *blend* de puro *Ceylon Earl Grey* e jasmim da província de Fujian. Aos dois sabores são acrescentados o *assam* maltado do estado de Borengajuli, o *dimbula ceylon* de Hatton e o *golden cup* do Kenia, o que cria um dos chás mais saborosos e exclusivos jamais produzidos em ilhas britânicas, servido nos jardins do palácio em Londres entre 16h e 18h.

A rainha, acompanhada do duque de Edimburgo e dos demais membros da família real, entra às 16h em ponto nos jardins ao som do hino nacional tocado por uma das duas bandas militares que acompanham todo o evento. A família real circula entre as mesas cumprimentando todos até chegar à “tenda do chá”, onde se instalam para receber os demais convidados. São mais de quatrocentos funcionários em serviço e aproximadamente 27 mil xícaras de chá, 20 mil sanduíches e 20 mil pedaços de torta são servidos durante essa única tarde. Às 18h os membros da família real deixam o pátio, novamente ao som do hino nacional, marcando o final do evento. Por mais incrível que possa parecer, a família real não é assim tão distante quanto aparenta; é possível mandar uma carta para a rainha em termos que se achar conveniente. O protocolo recomenda tratá-la por Madame, mas o tratamento não é obrigatório. Para fechar a carta, um “I have the honour to be, Madam, Your Majesty’s humble and obedient servant” é de bom tom.

Mas se essa aproximação não for possível, outra tentativa pode ser feita; durante oito semanas por ano as portas do palácio estão abertas para visitas guiadas. Dezenove dos muitos aposentos de Buckingham podem ser vistos e o chá da tarde não fica muito longe e pode ser tomado no Chez Gerard ou no elegante Rubens at the Palace, no Rubens hotel, ambos a alguns passos do palácio.

É possível escrever para a rainha no seguinte endereço:

To

Her Majesty The Queen
Buckingham Palace
London SW1A 1AA



Casas de chá

Twinings

Em 1706, Thomas Twining passou a comprar chás de comerciantes da Companhia das Índias Orientais e abriu sua primeira loja. Rapidamente ele expandiu o negócio incorporando mais três casas vizinhas. A Casa era frequentada pela aristocracia, e entre sua ilustre clientela estava a realeza britânica. Com a morte de Thomas Twining, em 1741, seu filho Daniel passou a tomar conta dos negócios e a exportar chá para a América, a partir de 1749. Em 1762 Daniel faleceu deixando os negócios para a esposa Mary.

Apesar das enormes quantidades de chá contrabandeadas em meados do século XVIII, a Twinings continuou no comércio legal. Richard Twining, filho de Mary, assumiu o comando da empresa em 1771 e se tornou o presidente da London Tea Dealers que, formando um lobby, conseguiu eleger William Pitt como primeiro-ministro e, assim, negociar as altas taxas. A redução dessas taxas tornou o chá uma bebida mais acessível, popularizando a casa Twinings, que em 1837 recebeu seu primeiro selo real. Em 1834, Charles Grey, o segundo conde de Earl Grey e primeiro-ministro do Reino Unido, que era cliente de Richard, deu-lhe um chá que recebeu de presente de um mandarim, pedindo que o copiasse. A mistura compreendia *darjeeling* indiano perfumado com bergamota, *ceylon* e *lapsang souchong* e foi batizada de *Earl Grey*, um chá de sabor defumado acentuado que se popularizou tanto que tornou a casa Twining internacionalmente conhecida.

Lipton

Não existe uma data precisa de quando o café começou a ser plantado no Ceilão, mas esteve lá desde tempo imemorial e sua plantação deve ter sido obra de árabes que trouxeram grãos de Moka. Os nativos da ilha não tinham qualquer ideia do valor de seus frutos, que desprezavam, utilizando apenas as folhas como tempero para a comida e as flores para decorar os templos budistas. Somente depois de um século da chegada dos holandeses, foi feita uma tentativa de comercializar os grãos, que se tornaram fonte de enriquecimento dos produtores que até 1860 dominaram a ilha. Porém, uma praga mudou esse cenário e também os protagonistas dessa história: saíram os holandeses e entravam os ingleses nas figuras de James Taylor e Thomas Lipton.

Em 1866, a companhia para qual Taylor trabalhava começou a se interessar pelos dividendos do chá e ele foi mandado para a Índia a fim de aprender o cultivo e a manufatura da planta. No ano seguinte, depois de obter resultados favoráveis, deu início ao plantio em caráter experimental em dezenove acres de canteiros em Loolecondera, e implantou a primeira fábrica de chá. Essa iniciativa foi fundamental quando a praga ferruginosa, a *Hemileia vastatrix*, atingiu toda a plantação cafeeira em 1869, levando a um desastre econômico sem precedentes. Taylor, a essa altura um *expert*, sugeriu então o plantio de chá e, como resultado, o primeiro carregamento do *ceylon tea* chegou a Londres em 1875 a excelente preço, e rapidamente alcançou fama, vendendo 1 milhão de pacotes na Feira Internacional de Chicago.

A rápida expansão da indústria de chá do Ceilão em 1870/1880 gerou grande interesse de empresários britânicos, que se adiantaram em adquirir terras para plantio. Alguns desses terrenos foram comprados pelo comerciante com o qual a história do chá no Ocidente se confunde: Sir Thomas Lipton. Filho de irlandeses que imigraram para a Escócia, Thomas teve uma infância paupérrima e deixou a escola aos 10 anos para ajudar no sustento familiar. Em 1865, aos 17 anos, emigrou para os Estados Unidos, onde teve uma dezena de trabalhos antes de ser ajudante de mercearia e finalmente abrir seu próprio negócio em Nova York. Nos Estados Unidos se especializou em técnicas de propaganda e vendas que usou para comercializar mantimentos e chá na Escócia e na Inglaterra e, então, retornou a Glasgow onde trabalhou por dois anos com os pais. Aos 21 anos abriu sua primeira mercearia, colocando em prática sua habilidade de venda a varejo, e em 1914 já era dono de uma cadeia de 500 lojas. Sua principal meta era eliminar o atravessador comprando produtos em grande quantidade para revendê-los com pequena margem de lucro. Em 1890, Thomas Lipton já era um milionário. Em uma viagem à Austrália com escala no Ceilão, comprou terras para começar um negócio de chá e, na contramão da época, em vez de comercializar o chá por arrobas, criou embalagens de 200 e 500 gramas em cores chamativas e vendidas com o

seguinte slogan: “Direto das plantações para seu bule.” Lipton passou a distribuir chá para a concorrência, que rapidamente esgotava seus estoques, e dessa forma sua marca cobriu todo o território britânico e tornou-se mundialmente conhecida.

Fortnum & Mason

Em 1707, Hugh Mason e William Fortnum se associaram em uma mercearia que comercializava, entre outros produtos, o chá, e foi apoiado nele que ambos viram crescer seu negócio. Na época, muito contrabando e adulteração eram praticados e a casa fazia questão de manter a qualidade e integridade de seus produtos, ficando do lado legal dos negócios, o que lhes valeu uma clientela aristocrática e uma ligação inquebrantável com a casa real nos anos vitorianos. Durante a era vitoriana, a Fortnum & Mason recebeu o primeiro dos muitos certificados reais que viriam estampar seus produtos. Em agosto de 1867, a empresa foi apontada para servir ao príncipe Alberto e alguns chás foram criados com exclusividade para a realeza britânica. As histórias do chá e da casa Fortnum & Mason estão entrelaçadas, e seu serviço impecável que faz juz a seu nome pode ser experimentado durante o chá da tarde servido em seus diversos salões.

Lyons

Em 1894, a primeira loja de chá da empresa Lyons foi aberta em Londres. A Lyons oferecia chá de alta qualidade e rapidamente formou uma boa clientela e, por isso, resolveu fazer seu próprio *blend* e empacotá-lo, em um pequeno departamento do recém-adquirido Cadby Hall, QG da sua indústria de *catering*. No começo, o departamento contava com pouco mais de meia dúzia de funcionários, mas rapidamente se mostrou extremamente popular e se tornou um dos maiores e mais lucrativos departamentos da empresa.

A Lyons comprou plantações em Nyasaland, atual Malawi, na Índia e no Ceilão e contratou funcionários especializados na produção de misturas, que eram também os responsáveis pela compra e o controle de qualidade da matéria-prima. Os rótulos da Lyons variavam de acordo com a coloração da infusão: branco, vermelho, amarelo e verde, e o Maison Lyons, vendido exclusivamente nas ilhas gourmets do Corner Houses. Os Corner Houses eram restaurantes imensos com cinco ou seis andares e em cada um mais ou menos quatrocentos funcionários trabalhavam. O primeiro foi aberto em 1909, em Coventry Street, cada piso tinha seu próprio restaurante e todos tinham orquestras da abertura ao fechamento. Geralmente o primeiro piso era tomado por um imenso mercado no qual especialidades de sua cozinha eram oferecidas, além de frios, frutas do império, vinhos, queijos, flores e chocolates. Havia também o *delivery* e mais uma infinidade de outros serviços encontráveis nos grandes magazines, e houve época em que os Corner Houses ficavam abertos durante 24 horas.

Em 1918, a Lyons comprou a bem estabelecida Horniman & Sons, a Black & Green de Manchester e mais tarde a Tetley Tea, tornando a Lyons a maior firma inglesa no ramo de chá.



 ... E o chá mudou
o mapa-múndi



E o chá mudou o mapa-múndi

Zentcha itchimi.
O chá e o zen são um.
Provérbio japonês

Documentos comerciais comprovam que o comércio do chá no século IX já incluía o Ocidente entre seus consumidores. Comercializado em toda a China, o chá talvez tenha atravessado terras da Ásia Central e do Oriente Médio nas embarcações dos comerciantes árabes, que foram aparentemente os primeiros a comercializá-lo em Veneza nos anos 1500. A mais antiga menção na literatura europeia sobre chá aparece no *Chai Catai* [Chá da China] em 1559, capítulo do livro *Delle Navigatione et Viaggi*, escrito por Giambattista Ramusio, que serviu como diplomata em Veneza e foi elevado mais tarde à posição de membro do Conselho dos Dez, um tribunal especial criado para debelar os complôs e crimes contra o Estado. Foi, porém, o padre português Gaspar da Cruz, jesuíta e missionário das terras do extremo Oriente quem primeiro descreveu o chá como bebida, em 1560. Até então informações desencontradas eram trazidas por chefes das expedições marítimas sobre o preparo e uso da folha, ora apresentada ensopada em refogados doces ou salgados, ora agregada a leite gordo que, em uma espécie de caldo, era servido como alimento.

A negociação entre chineses e portugueses foi longa, mas Portugal finalmente garantiu por decreto real o monopólio da península de Macau para a exploração do chá. Em 1610 a Real Companhia Marítima Portuguesa das Índias embarcou seu primeiro carregamento de chá para distribuição na Europa e, durante os vinte anos que se seguiram, portugueses e holandeses foram seus únicos importadores. Portugal e Holanda tinham um trato no qual as naus portuguesas, na época com tecnologia mais avançada, transportariam o chá até Lisboa e, de lá, a Holanda se encarregaria da distribuição para seu território, a França e os países bálticos. Anos depois, quando esse trato foi rompido, a Holanda passou a fazer a importação e distribuição sem Portugal, expandindo seus negócios na Ásia através da Real Companhia Marítima Holandesa das Índias e, em troca de proteção territorial, garantiu para si as águas entre o Cabo da Boa Esperança e o Estreito de Magalhães, reinando absoluta até a chegada das forças inglesas que agregaram a possessão à Coroa britânica.



*The Way of Tea is naught but this: first you boil water then you make the tea and drink it. However, this can only be appreciated after strict training in the Way.*²⁹

Seno Rikyu

Ceilão

Os portugueses foram os primeiros a chegar ao Ceilão em busca dos condimentos que frequentaram as vitrines dos boticários e depois as cozinhas da aristocracia europeia. Governaram a ilha do século XVI até a metade do século XVII, quando chegaram os holandeses e estabeleceram o monopólio da canela, que não durou muito e foi logo substituído pelo plantio do café. Original do mundo árabe, o café era vigiado de perto e qualquer tentativa de cultivo não autorizado era punida com a morte. Mas os holandeses conseguiram algumas mudas que reproduziram e replantaram em todas as suas colônias, principalmente no Ceilão, onde a economia floresceu à sombra dos cafezais.

Apesar da prosperidade, em 1796 os holandeses tiveram que abandonar seus investimentos quando o Ceilão foi conquistado e incorporado pelos ingleses à Coroa britânica. O café virou uma febre e, em um período de nove anos, 294.526 acres de terra foram vendidos a plantadores locais e europeus. Porém, uma praga incontável exterminou no ano de 1869 quilômetros de plantações e de sonhos, e nos cinco anos seguintes arruinou a indústria e a sociedade cafeeira do Ceilão. Os vinte anos seguintes foram dedicados a reverter perdas, e foi nesse período que o chá encontrou um solo fértil para plantio. Terras antes supervalorizadas foram abandonadas ou vendidas a preços irrisórios para investidores que perceberam o potencial da ilha, de condições climáticas ideais para o plantio. Na Índia, já se confirmara um sucesso e, no Ceilão, contou com o dedo experiente de James Taylor, jovem escocês empreendedor com experiência no plantio de chá no norte da Índia.

Em 1851, James Taylor assinou um contrato em Mincing Lane, então centro mundial do comércio de chá, para trabalhar nos três anos seguintes como supervisor assistente de uma plantação de café no Ceilão. Cinco anos mais tarde seus empregadores, Harrison e Leake,

impressionados com o trabalho do adolescente de apenas 16 anos, o encarregaram de toda a plantação de chá no estado de Loolecondera, Ceilão. Taylor foi o responsável pela construção bastante rudimentar da primeira fábrica de chá na ilha, inventou enroladeiras de chá mecânicas e, um ano mais tarde, enviou para leilão em Mincing Lane os primeiros 45 quilos de chá de seu cultivo. A partir disso, o chá do Ceilão passou a ser embarcado regularmente para venda nos leilões de Londres. O sucesso foi tão estrondoso que um mercado dedicado a leilões de chá foi aberto na capital do Ceilão, Colombo, em 1883, e uma associação comercial de chá foi fundada em 1894.

No final do século XIX, o chá que alcançava a Europa já não era mais tão associado à China, mas ao Ceilão (Sri Lanka). A arruinada Sri Lanka cafeeira transformou-se em um império de chá. Dentre os investidores que enxergaram esse futuro estava Thomas Lipton, cujo nome continua ligado ao chá até os dias atuais.

O Sri Lanka tem a peculiaridade de produzir chá, majoritariamente preto, o ano inteiro devido ao clima. Em Kandy, de onde saíram as primeiras produções do Sri Lanka, o chá é mais encorpado e tem um ligeiro toque cítrico refrescante, rascante e adstringente. Nas regiões mais elevadas de Uva e Newara Eliya, o chá é comparado ao *darjeeling* de aroma suave e adocicado como a uva moscatel. Nas regiões mais baixas, o chá é encorpado, de cor profunda, e as folhas são um pouco maiores e mais ásperas do que o normal. A classificação do chá do Ceilão é feita nos moldes chineses, mas as características são tipicamente locais, e o licor produzido é mais intenso e escuro do que o chinês. Atualmente, a indústria vem utilizando mudas chinesas, indonésias, japonesas e até brasileiras que produzem um chá mais leve e claro. O chá-verde do Ceilão é cultivado na região de [Idalgashinna](#), província de Uva, e tem sabor pungente e maltado característico das mudas provenientes de Assam. Já o chá branco é cultivado e colhido a mão, o broto de prata do Ceilão termina o processo de secagem e desidratação ao sol. Seu sabor é bastante leve com notas de pinho e mel, e a cor do licor é acobreada.

²⁹ “O Caminho do Chá não é senão isto: primeiro você ferve a água, então você prepara o chá e o bebe. No entanto, isso só pode ser apreciado após rigoroso treinamento no Caminho.”



*Drink your tea slowly and reverently, as if it is the axis
on which the world earth revolves – slowly, evenly, without
rushing toward the future. Live the actual moment.*

*Only this moment is life.*³⁰

Thich Nhat Hahn

Coreia

A louça coreana confeccionada para o *panyaro*, a cerimônia, obedecia a uma estética religiosa na qual o celadon verde-jade ou as pántinas em bronze eram usados para confeccionar a louça dos rituais budistas, enquanto a mais pura e transparente louça branca era dedicada aos confucionistas. Já a porcelana rústica coberta por esmalte acinzentado era dedicada aos animistas (espiritualistas indianos) ou exportada para o Japão, onde eram conhecidas como *gohan chawan*, tigelas de arroz. A estética utilizada na confecção dessas superfícies rústicas era imensamente reverenciada pelos mestres de chá e, assim, os ceramistas coreanos foram muito prestigiados pelo rigor de seu trabalho. Muitos foram patrocinados por grandes senhores japoneses a partir do final do século XVI. Diferentemente dos rituais de outras tradições, nos quais, para certificar a qualidade da louça, uma nota musical era “tirada” de cada peça, no ritual coreano buscavam-se na forma a naturalidade e a emoção impressas na coloração final de cada peça.

Para cada estação, diferentes utensílios eram usados: no verão, o *katade*, a tigela rasa, para derramar a água antes de encher o bule, e no outono e inverno, o *irabo*, a tigela mais alta e estreita, que tem forma espiralada e borda alta, para manter o calor. Apenas as xícaras permaneciam sempre as mesmas, todas com tampa para manter a temperatura do chá.

A primeira oferenda de chá de que se tem notícia na Coreia foi feita ao espírito do rei Suro, o fundador do reino de Geumgwan Gaya no ano 661 da nossa era. A cultura do chá se desenvolveu na Coreia, baseada em oferendas feitas durante as cerimônias dos ancestrais, e fez parte da vida cotidiana dos coreanos até a dinastia Joseon (1392-1910), quando os japoneses invadiram o país e substituíram os princípios budistas por uma forma rígida de confucionismo. Foram principalmente os monges que preservaram a cerimônia encoberta em seus templos nas remotas montanhas coreanas.

No princípio do século XIX, o sábio da corte, Chong Yak-yong, exilado durante uma reviravolta política, foi mandado para Gangjin, uma área remota no sudeste coreano. Lá, conheceu o monge budista Hyejang, que lhe apresentou a cerimônia de chá e de quem foi discípulo. Mais tarde, ao se tornar um mestre ele mesmo, Hyejang ficou conhecido como “Dasan” (Montanha de Chá), onde vivia e passava seus ensinamentos aos discípulos. Em 1809, um jovem monge apareceu no templo, onde ficou vários meses sob sua tutela. Esse monge viria a se tornar o venerável Cho-ui que, nas décadas seguintes, se aproximou de grandes eruditos confucionistas a quem ensinou a cerimônia e entre si repartiram poemas celebrando o chá. Cho-ui compôs o “Dongchasong” (“Song of the tea of the east”), poema de várias estrofes em que descreve a cerimônia do chá. Cho-ui foi, sem dúvida, o responsável pelo reaparecimento da cerimônia na Coreia do século XIX, porém, depois de sua morte quando os japoneses tomaram o país, pouco ou nada restou de sua cultura, e a vida comum foi substituída pelos hábitos e costumes japoneses.

Somente depois da independência da Coreia, em 1945, a cerimônia coreana foi retomada por Hyodang (Choi Beom-Sul), que começou novas plantações e reiniciou o processo de manufatura do chá da forma tradicional. Hyodang escreveu o livro *The korean way of tea* e, seguindo os passos de Cho-ui, retomou o ritual em sua forma original, executada não apenas por sua conotação espiritual, mas por ser a fonte da rica tradição cultural coreana. A cerimônia realizada hoje é a mesma de mil anos atrás, inspirada na cerimônia chinesa. Apenas os utensílios usados foram mudando ao longo dos anos.

Os esforços de Hyodang foram plenamente recompensados pelas dezenas de casas de chá que atualmente estão espalhadas pela capital e interior do país, além dos diversos centros de pesquisa, criados para estudar a influência do chá na cultura coreana.

Na Coreia, os principais focos da cerimônia são relaxamento e naturalidade. Durante seu preparo, as tigelas são aquecidas para receber o chá-verde, que é derramado a certa altura, criando bolhas na superfície. Diz-se que, quanto mais bolhas surgem, maior a sorte de quem

bebê-lo. A folha do chá-verde é chamada de *chugno*, orvalho de bambu. Seu formato é como o das gotas de orvalho que escorrem sobre o bambuzal no meio do qual é plantado.

[30](#) “Beba seu chá lenta e reverentemente, como se fosse o eixo / Sobre o qual o mundo gira – lentamente, de maneira uniforme, sem / correr em direção ao futuro. Viva o momento presente. / Somente este momento é a vida.”



*Of single boredom, right away
They speak—but in a cunning way.
They call him to their [samovar](#) –
None but Dunya will pour the tea;
They whisper to her: “Dunya, see!”
And then produce her sweet guitar.
O Christ! She then begins to cheep:
“Come see me in my golden keep!”³¹
[Alexander Pushkin](#), Eugene Onegin*

Rússia

O chá chegou à Rússia em meados de 1600, quando o embaixador chinês apontado para ocupar o cargo em Moscou presenteou o czar Aleksey Mikhaylovicha com várias latas. Nessa época, interessava à Rússia abrir uma linha de negócios com a China e o chá rapidamente passou à categoria de produto desejado. Existia na época um problema de fronteira entre os dois países, que foi contornado em 1689 com o armistício de Nerchinsk e, assim, as caravanas comerciais puderam circular livremente entre os dois impérios. A rota era perigosa e traiçoeira em um trajeto de mais de 17 mil quilômetros de estradas rochosas estéreis que levavam dezesseis meses para serem cruzadas, o que tornava o chá um produto impossivelmente caro.

Em finais de 1700, ainda durante o reinado da czarina Elizabeth Petrovna, foi estabelecido um carregamento regular de chá que, comprado em maior quantidade, barateou muito o custo final. O carregamento que sessenta anos antes tinha sido de 600 camelos anuais se elevou para 6 mil fazendo com que a importação chegasse ao 1,5 milhão de quilo a preços bem razoáveis. E, com um custo significativamente mais baixo, o chá debutou de maneira mais democrática nas mesas russas. As caravanas prosseguiram intocadas até 1880, quando o primeiro trecho da estrada de ferro transiberiana ficou pronto. O último carregamento de Pequim para a Rússia foi em 1900 e, com a estrada de ferro terminada, a jornada passou a ser feita em apenas sete semanas.

O samovar talvez seja o utensílio mais identificado com o chá na cultura russa. O recipiente de metal fabricado para aquecer a água do chá surgiu no final de 1700 e foi uma adaptação do caldeirão tibetano, que servia tanto para aquecer o ambiente quanto para conservar a água fervida. Na Rússia, o chá concentrado é mantido em bules e a água quente do samovar é usada para diluí-lo. O chá é servido em copo de vidro temperado ou de cristal e encaixado em um *podstakanniki*, porta-copos com alça, de prata ou estanho.

No ritual russo bebe-se o chá com um cubo de açúcar entre os dentes ou adoça-se o chá com geleia. Em um chá de maneira tipicamente russa, junta-se dois ou três tipos de aromas que são fervidos separadamente e depois misturados. Os bules são desenhados para se encaixar uns nos outros e, assim, manter o chá quente durante toda a cerimônia.

³¹ “De um único tédio, imediatamente, / Eles falam, mas de uma maneira astuta. / Chamam-lhe para o seu *samovar* – / Ninguém senão Dunya vai servir o chá; / Eles sussurram: ‘Dunya, veja!’ / E, em seguida, ela toca seu violão doce. / Oh, Cristo! Ela, então, começa a piar: / ‘Venha ver-me em minha gaiola de ouro!’”



*Le premier verre est aussi doux que la vie,
le deuxième est aussi fort que l'amour,
le troisième est aussi amer que la mort.*³²

Provérbio argelino

Marrocos

Foram os ingleses os prováveis responsáveis pela chegada do chá-verde no século XVIII ao Magreb, noroeste da África que inclui, entre outros países, o Marrocos. Beber chá no continente árabe passou a ser um hábito a partir do século XIX, época em que o comércio entre a Europa e o norte africano era intenso. Os muçulmanos não aprovam bebidas alcoólicas e talvez por isso o chá tenha se espalhado com tanta desenvoltura no universo árabe. Conjectura-se que, *per capita*, o continente árabe bebe tanto ou mais chá do que a China e o Japão. O chá é bebido com ou sem comida o dia inteiro e é oferecido como cortesia a quem visita, com quem se negocia ou vem para um dedo de prosa. O preparo do *atai* (cerimônia do chá) varia um pouco de uma região para outra. Há lugares em que já vem bastante adoçado, há outros onde *snoubar* é adicionado e, no inverno, quando a menta escasseia, usa-se a losna, folha de sabor amargo, ou a artemísia, que é cítrica. O chá usado é o verde chinês *gun powder* e a cerimônia é bastante simples.

1 - Para cada bule de ½ litro de água fervida acrescentam-se duas colheres de chá-verde, que fica em infusão por quinze minutos.

2 - A seguir peneira-se a mistura em outro bule, “lavando” as folhas dos resíduos e do amargor.

3 - Acrescenta-se açúcar, em média uma colher (chá) por decilitro.

4 - Ferve-se a mistura em fogo baixo, sendo esse um processo importante porque o açúcar passa por hidrólise, o que dá ao chá um sabor especial.

5 - Nesse estágio, folhas frescas de hortelã podem ser mergulhadas no bule ou individualmente e devem ser removidas depois de dois minutos em infusão.

O preparo do chá no Marrocos é tradicionalmente um privilégio masculino. Nas ocasiões mais formais é preparado diante dos visitantes e servido como gesto de boas-vindas. Não deve ser recusado, pois a recusa é tomada como ofensa. Durante a cerimônia, o anfitrião senta-se de frente para uma bandeja e dois bules, folhas frescas de hortelã ou outras ervas, folhas secas de chá-verde, açúcar e água fervente. Primeiramente, lava-se com água fervida os bules, nos quais o chá é colocado e revolido. A água é descartada. Despertam-se as folhas com a segunda água, também descartada, e, na terceira, acrescenta-se o açúcar. A mistura fica em infusão por aproximadamente quinze minutos antes de ser mexida e, a seguir, é servida pelo anfitrião em copo de vidro colorido. O chá de ambos os potes é servido simultaneamente formando espuma na superfície, e na segunda rodada acrescentam-se as folhas de menta e mais açúcar.



*Çaysiz sohbet, aysiz gok yuzu gibidir.*³³

Provérbio turco

Turquia

O chá-preto é muito presente no cotidiano turco e, depois da água, é a bebida mais consumida e servida nas reuniões formais de negócios, nas barganhas no Grand Bazaar e nos passeios de *ferry* pelo Bósforo.

Nas ruas a chamada *çay* (chá, em turco) denuncia que o chá, fundamental na vida social e econômica do país, está a apenas um grito de distância desde 1500, quando passou pelo país

seguindo a rota do chá. Mas foi somente quatrocentos anos depois, em 1878, que entrou definitivamente na vida turca, graças a um panfleto que enumerava seus benefícios, o *Çay risalesi*, publicado por Mehmet Izzet, então governador de Adana. Na época o café ainda era a bebida quente favorita dos turcos, mas o consumo mudou radicalmente quando, com o final do Império Otomano, os turcos perderam Moka, cidade portuária na costa do Iêmen, e o café subiu a preços incríveis. Pelo preço de uma xícara de café era possível comprar quatro de chá; assim casas de chá foram abertas na área de Sultanahme, em Istambul, como uma alternativa ao café. Um dos principais produtos comercializados no porto de Moka era o café que, chegando à Europa no século XVII, foi misturado a cacau, e até hoje o *mocha* (moka) servido basicamente na Europa é um *blend* de café árabe com chocolate. Aparentemente Marco Polo foi quem descobriu o café árabe, por acaso, em uma de suas muitas viagens em que, por falta de espaço, não foram embarcadas provisões suficientes no navio. Ele e seus homens se viram obrigados a desembarcar em *Sur* (Tira, Líbano) para comprar alimentos, e no mercado Marco Polo comprou, de um vendedor iemenita, grãos de café trazidos de Moka que levou para a Europa.

Na Turquia, o chá é preparado em uma chaleira de dois andares. A água é fervida na chaleira inferior maior, enquanto a infusão bastante concentrada é preparada na parte superior. A água quente serve justamente para que cada um possa escolher o quão concentrado deseja beber seu chá, que é servido em copos de vidro em formato de pequenas tulipas, como manda a tradição; açúcar é adicionado, mas leite, não.

As primeiras tentativas de plantio em solo turco foram feitas entre 1888 e 1892, em Bursa, mas o local escolhido foi inóspito. Assim, em um projeto de lei tramitado entre parlamentares, ficou estipulado que o chá seria plantado no lado leste do Mar Negro, de clima moderado, com altos índices pluviais e solo fértil.

[32](#) “O primeiro copo é tão doce como a vida, / o segundo é tão forte quanto o amor, / o terceiro é tão amargo como a morte.”

[33](#) “Conversas sem chá são como noite sem lua.”



Portugal

A exploração marítima portuguesa pode ser traçada desde 1279, quando o rei Diniz contratou um capitão de mar genovês e o encarregou de desenvolver as frotas navais mercantis. O rei também ordenou que a linha costeira fosse arborizada de forma a ter madeira disponível para a construção das futuras naus, que cruzariam os mares desbravando novos territórios e continentes para serem agregados à Coroa portuguesa.

Em 1341, uma frota de naus portuguesas deixou Lisboa para alcançar as Ilhas Canárias e a costa africana. Apesar de não ter colhido retorno financeiro, Portugal lançou-se ao mar oficialmente e, em pouco tempo, o país seria reconhecido como a pátria dos melhores navegadores e embarcações e das mais recentes inovações no campo de navegação e cartografia. Os portugueses lançaram-se ao mar em busca da rota das especiarias traçada pelos árabes, que negociavam seus estoques por verdadeiras fortunas em Veneza.

Em 1516, Portugal inaugurou a rota marítima para a China e abriu uma base comercial em Macau, situada em posição privilegiada entre a Índia e o Japão. Macau rapidamente prosperou com a chegada dos portugueses e, como era proibido aos comerciantes chineses deixarem o país para tratar de negócios, fizeram deles seus agentes no exterior. Com os navegadores vieram os jesuítas e a catequese, fazendo de Macau um Estado quase totalmente cristão, e, assim, China e Portugal iniciaram relações diplomáticas e comerciais. Os holandeses, parceiros comerciais de Portugal que tinham acesso ao chá apenas a partir da Europa, romperam o acordo firmado, atacaram Macau e tomaram as ilhas Molucas de assalto. Em 1630, o Japão fechou suas fronteiras comerciais e Macau viu o fim de sua prosperidade.



Holanda

Jan Huygen van Linschoten era um mercador holandês que fez várias viagens comerciais pela Ásia de domínio português e terminou travando amizade e ganhando a confiança do arcebispo de Goa, que lhe franqueou uma visão completa do império oriental construído por Portugal. Assim, Jan Huygen acessou e divulgou rotas, documentos e cartas de navegação de forma detalhada no livro *Itinerário*, lançado em 1596. Esse primeiro panorama descritivo da rota para as Índias foi vital para dar início à navegação holandesa, e seria responsável pela quebra do acordo firmado entre Holanda e Portugal. Jan Huygen copiou arquivos secretos portugueses com incrível riqueza de detalhes de distâncias, correntezas, profundidade marítima e outras informações vitais para uma navegação segura desde a Europa até a Ásia. Havia muito, os navegadores holandeses esperavam a chance de navegar até o Oriente, 1.580 diferentes manuais de navegação chegaram ao país para serem traduzidos, mas nada que se comparasse a esse tesouro. Na verdade, na época, muitos dos escritos dedicados às rotas marítimas e descobertas além-mar eram absolutamente fantasiosos, muitos eram escritos a partir de relatos fantásticos de navegadores fracassados em suas viagens, ou fruto de pura imaginação. A comprovação de dados era quase impossível, e escrevia-se muita ficção que nem de longe tangenciava a realidade.

Em 1595, uma frota sob o comando de Cornelis de Houtman zarpu para a Ilha das Especiarias. Outra, comandada por Jacob van Neck, deixou a Holanda em 1598 e, no seu retorno, os porões vieram carregados de cravo, noz-moscada e pimenta, detonando a relação comercial entre Holanda e Portugal. Em 1602, a Companhia Holandesa das Índias Orientais foi formada, reunindo pequenas empresas dos Estados Unidos da Holanda, e passou a importar chás, seda, condimentos e outros artigos de Java, Japão e China. Seu monopólio se estendeu do Cabo da Boa Esperança até o Estreito de Magalhães, com direito soberano sobre quaisquer territórios que conseguisse conquistar nessa área onde reinou absoluta durante anos. O chá chinês tornou-se um absoluto sucesso na Holanda e seu preço chegou

ao equivalente atual de 200 dólares o quilo! À medida que se popularizou, o chá saiu das farmácias e, por volta de 1675, já podia ser encontrado em mercearias a preços bem mais razoáveis. No século XVIII, com o crescimento comercial da França e da Inglaterra e as crises internas e externas, a Companhia entrou em decadência e não conseguiu resistir aos golpes britânicos, fechando suas portas definitivamente em 1789.

Uma curiosidade ligada ao comércio entre a Holanda e a China é que, no início, os holandeses trocavam chá por folhas de louro cultivadas em território holandês que eram usadas pelos chineses como infusão. Cada 1,5 quilo de chá era trocado por 500 gramas de louro, mas a demanda foi tal que terminou por exaurir as plantações de louro holandesas, ao mesmo tempo em que os chineses perderam o interesse pela bebida sem jamais saber que uma das propriedades da folha é a de estimular o crescimento capilar. Talvez, se os holandeses tivessem noção disso, as folhas nunca tivessem perdido seu valor e a Companhia não tivesse falido.



França

O chá chegou à França importado da Holanda, no ano de 1636, e imediatamente se tornou popular no meio aristocrático. A *chinoiserie*, influência dos estilos chineses na arte, começava a se insinuar na forma de porcelanas, lacas e decoração, casando-se perfeitamente com o estilo rococó francês.

Luís XV, que sofria de gota, adotou o chá como medicamento. Depois dele, o cardeal Jules Mazarin, que serviu como diplomata e ministro francês interino de 1642 a 1661, adquiriu o hábito de beber chá, também atacado pela mesma doença recorrente na Europa devido a uma dieta rica em gorduras e pouco consumo de frutas e vegetais. Nesse período, o chá gozou de grande popularidade em Paris. Mme. Sévigné foi uma cronista, talvez involuntária, das fofocas da corte do Rei Sol. Durante 25 anos relatou minuciosamente suas impressões nas 1.700 cartas trocadas com a filha, nas quais o chá era assunto constante.

“Vi que a princesa de Tarante bebe doze xícaras de chá por dia, o que de acordo com ela alivia-a de todos os seus males.” Ela me assegurou que o Sr. Landgrave toma quarenta xícaras todas as manhãs. “Mas, senhora, talvez sejam apenas umas trinta e pouco.” “Não, não, quarenta... Ele estava morrendo e voltou à vida diante de nossos olhos.”

Entre os relatos de Mme. de Sévigné consta que foi uma mulher francesa, a marquesa de Sablière, quem passou a usar leite para preservar suas xícaras das manchas deixadas pelo chá. Um toque logo adotado pelos ingleses que, na época de Luís XVI, encantados, seguiam à risca os modismos franceses.

O comércio de chá na França explodiu em meados do século XVII, encorajado pelo rei Luís XIV e pela Companhia Francesa das Índias Orientais, na época em que aconteciam as expedições em busca de especiarias no Oriente. Por volta de 1600, Nicolas e Pierre Mariage começaram a empreender viagens comerciais. Pierre foi para Madagascar e Nicolas, para a Pérsia e Índia, e se especializaram no comércio de chás. Ao longo dos anos seus descendentes deram continuidade aos negócios iniciados pelos dois irmãos e, em 1843, foi aberta a primeira loja atacadista dos irmãos Mariage. Por 130 anos a empresa foi administrada por quatro gerações de negociantes de chá da família, fornecendo para o mercado atacadista em Paris. A base de seu negócio era a importação de folhas orientais da melhor qualidade que depois eram encaminhadas aos hotéis e lojas diferenciados da França. O primeiro armazém e salão de chá está na rue du Bourg-Tibourg, no mesmo edifício em que Henri Mariage manteve seu escritório por 150 anos e que fica próximo do Museu Picasso e da residência onde Victor Hugo escreveu *Os Miseráveis*. O lugar mantém um ar novecentista com sua decoração colonial que veio do antigo armazém da rue du Cloître-Saint-Merri.

A famosa Ladurée, que começou como padaria em 1862, se tornou um salão de chá, café e confeitaria, e foi a primeira do gênero em Paris. Sem a presença da família Mariage, a trajetória do chá teria sido bem diferente na França. Seu salão de chá da rue Royale foi reformado em meados do século XX por Pierre Desfontaines, primo em segundo grau de Loius Ernest Ladurée, e a confeitaria continua um negócio familiar até os dias atuais.



Brasil

O atual Jardim Botânico do Rio de Janeiro só foi aberto à visitação pública a partir de 1822. A área à beira da lagoa Rodrigo de Freitas foi privatizada por decreto real em 13 de junho de 1808, e abrigou a Real Fábrica de Pólvora e o Jardim de Aclimação, rebatizado em 11 de outubro de 1808 de Horto Real e que, com a fundação do [Império do Brasil](#) em 1822, passou a se chamar Imperial Jardim Botânico. Criado por D. João para o cultivo e a climatização de plantas exóticas e especiarias das Índias, o Jardim Botânico recebeu em 1812, a título de experimento, mudas de *Camellia sinensis* de Macau, que foram enviadas pelo senador da colônia Raphael Bottado de Almeida. Dois anos depois o rei mandou vir trezentos agricultores chineses³⁴ para dar início ao plantio de chá, que prometia enriquecer o Brasil como foi o caso de Portugal, Holanda e Inglaterra. Os chineses que chegaram ao Rio de Janeiro eram agricultores da província de Hubei, famosa pelo chá-verde. Mais tarde, em 10 de setembro de 1814, desembarcaram no porto do Rio outros quatro chineses que, pela deferência com que foram tratados, seriam talvez mestres no processamento de chá.

Embora a qualidade do chá cultivado em solo brasileiro tenha sido qualificada como boa iniciativa por especialistas, alguns acontecimentos afastaram o Brasil do mercado internacional. Inicialmente, pelo preço maior do que o do chá asiático, seguido pelos maus-tratos dedicados aos chineses que, acusados de não cooperarem nem manterem em segredo as técnicas de plantio e processamento do chá, entoaram uma resistência inesperada seguida de fuga. Há versões de que não seriam mão de obra qualificada, e que, para fugir do estado de pobreza em que se encontravam na China, ludibriaram seus empregadores. Os primeiros a fugir foram perseguidos pelo filho de D. João VI com cavalos e cães. Depois, muitos outros fugiram para ir morar em locais mais afastados, se estabelecendo como ambulantes ou ajudantes de cozinha. Em 1825, vários estavam registrados com nomes de brasileiros, eram donos de licenças e tinham se tornado mascates ou vendiam peixes e pastéis no mercado.

No mercado inglês, o chá brasileiro foi aparentemente barrado pelo preço e pelo sabor. De acordo com *experts*, as plantas necessitavam de mais tempo para se adaptar ao solo brasileiro, e o gosto do chá era ainda muito amargo. Talvez uma possível concorrência indesejável tenha contribuído para essas avaliações.

No livro *Diário de uma viagem ao Brasil*, escrito por Maria Graham, Lady Maria Dundas Graham Callcott, e publicado em Londres em 1824, é feita a seguinte observação:

Fui às plantações de chá, que ocupam muitos acres de um morro cheio de pedras, tal como suponho que seja o habitat favorito da planta na China. A introdução da cultura do chá no Brasil era um projeto favorito do rei Dom João VI, que trouxe as plantas e os tratadores da China com grande despesa. O chá produzido aqui e no Jardim Botânico é tido como de qualidade superior. Mas a quantidade é tão pequena que até agora não há a mais leve promessa de pagar a despesa com a cultura. Contudo estão as plantas tão viçosas, que não tenho dúvida de que em breve se espalharão e provavelmente ficarão como nativas. Sua Majestade construiu portões chineses e cabanas para corresponder ao destino destes jardins; colocados onde estão, entre os belos arbustos da erva, cujas folhas escuras e brilhantes e flores semelhantes à murta as fazem adequadas para um canteiro, não produzem efeito desagradável. Os caminhos são bordados de cada lado de laranjeiras e rosais, e as sebes são de uma linda espécie de mimosa. De modo que a China de Santa Cruz é realmente um delicioso passeio. O imperador, porém, que compreendeu ser mais vantajoso vender café e comprar chá, do que obtê-lo com tais despesas, não continuou a plantação.

No Rio de Janeiro, existiam 42 lojas e armazéns dedicados à venda de chá, além das confeitarias que serviam o chá da tarde, as concorridas Lalet e a Cavé. “Quem vem de lá lê; quem vem de cá vê” era um versinho da época indicando a proximidade das duas casas de chá no elegante centro do Rio de Janeiro. Mais tarde, a igualmente elegante Confeitaria Colombo foi aberta também no centro da cidade, onde a vida carioca acontecia.

Em São Paulo, a produção do chá foi introduzida pelo Marechal José Arouche de Toledo Rondon em 1825. Ele plantou sementes de *Camellia sinensis*, trazidas do Jardim Botânico do Rio de Janeiro, em sua chácara e, com a ajuda de escravos, cultivou e se dedicou a 44 mil pés. As áreas de cultura de chá se proliferaram pela São Paulo do século XIX desde o centro velho, passando pelo Ibirapuera, Bexiga e Morumbi, e seguiram até Santana, onde a família

Rudges tinha propriedades. Dali provavelmente sementes foram levadas por aves para a Serra da Cantareira, onde plantas de chá cresciam naturalmente. Quem anda pelo Morumbi não imagina que o bairro nobre no século XIX era uma grande fazenda. A Morumbi do tupi-guarani *murundu-obi*, ou “morro ou colina verde”, era uma propriedade de mais de 1.700 hectares e foi presenteada por D. João VI ao produtor britânico de chá John Rudge Maxwell em 1813. Não há registros da data em que a fazenda foi vendida e atualmente a Academia Brasileira de Arte, Cultura e História (ABACH) ocupa a Casa Grande da então fazenda.

No Vale do Anhangabaú, onde ficava a chácara do [barão de Itapetininga](#), foi construído o Viaduto do Chá. A obra que começou em 1888 e foi interrompida por alguns meses pela resistência do barão e do marechal Rondon, cujas terras seriam desapropriadas. Mas depois seguiu seu curso e o morro do Chá deu lugar ao viaduto. Na época da construção, o nome escolhido foi Viaduto do Café, homenagem merecida à bebida mais popular de São Paulo. Mas, talvez, o barão e o marechal tenham exigido, além da indenização, a troca do nome a título de reparação pela tomada de seus terrenos.



*Picture me upon your knee
With tea for two and two for tea,
Just me for you and you for me, alone!*³⁵
Vincent Youmans, Tea for two

Escócia

Surgiu no século XVIII o famoso bordão *tea for two* que, diferentemente do que possamos imaginar, não tinha a intenção de ser um chá a dois e nem virar tema musical para filme, era simplesmente um chamado para vender chá por dois pence (dois centavos de uma libra esterlina). Nas ruas de Glasgow ambulantes apregoavam uma xícara de chá por *tuppence* (dois centavos) e com o passar do tempo numa economia de palavras, gritavam apenas *tea for two*.

Os salões de chá em Glasgow surgiram por volta de 1875, quando o comerciante Stuart Cranston teve a ideia de oferecer provas de chá em um salão improvisado na sua sede comercial, anunciando a xícara de chá chinês com leite e açúcar por apenas dois pences, pães e bolos à parte, e, assim, criou o primeiro salão de chá aberto ao público.

Kate Cranston, sua irmã, logo percebeu o potencial comercial da ideia e abriu a primeira de suas cinco lojas. Seus salões em estilo *art nouveau* eram frequentados pela elite escocesa que, apesar de rígida, permitiu às senhoras desacompanhadas visitarem a novidade. Filha de pai hoteleiro, Kate não teve dificuldade em implantar um diferencial em seu serviço, colocando grande ênfase na qualidade do desenho, décor, limpeza e higiene e, claro, na qualidade e aparência dos produtos servidos, o que rapidamente angariou a simpatia de uma clientela rica e aristocrática. Sua primeira loja foi aberta em Argyle Street, em 1878, em sociedade com seu irmão, já um comerciante de chá e experiente banqueiro. Em 1892, Kate casou-se com John Cochrane, homem de negócios que financiou a ampliação dos seus projetos. Charles Rennie e Margaret Mackintosh foram os designers responsáveis por sua luxuosa casa de chá, a Willow de Sauchiehall Street, um sucesso até hoje. Kate Cranston, no entanto, parou suas atividades com a morte do marido, em 1917, aos 60 anos.



*Strange how a teapot can represent at the same time
The comforts of solitude and the pleasures of company.*³⁶
Zen Haiku

Estados Unidos

A história do chá na América começa por volta de 1650. Peter Stuyvesant, diretor-geral da

colônia e oficial da Companhia das Índias Holandesas, foi o responsável pela primeira leva trazida aos Estados Unidos, e a bebida foi bastante bem aceita. Na época bebia-se mais chá nas colônias norte-americanas do que na própria Inglaterra.

Em junho de 1776, a Inglaterra aumentou as taxas relativas aos suprimentos de chá, irritando profundamente os colonos que decidiram adotar um boicote fazendo retornar os navios que atracavam no porto, lotados do produto. A revolta culminou com o incidente conhecido como The Boston Tea Party, em que colonos embarcaram em um dos navios ancorados no porto de Boston e jogaram ao mar centenas de containers de chá, ao que a Inglaterra respondeu com o envio de Forças Armadas. E assim foi dado o primeiro tiro na direção da Guerra da Independência dos Estados Unidos.

A tradição do chá na América, porém, é um pouco diferente da dos colonizadores holandeses e ingleses. Livros de culinária americanos do século XVIII apresentam receitas nas quais o chá-verde gelado já era servido misturado a licores fortificados, na popular bebida chamada de ponche, e a primeira receita de *sweet tea* (*ice tea*) foi registrada em 1879, no livro comunitário *Housekeeping in Old Virginia*, escrito por Marion Cabell Tyree. A partir de 1900, o chá gelado passou a ser lugar comum nos livros de receitas americanos, e o chá-preto substituiu o verde, apoiado na importação a preços convidativos, da Índia, Ceilão, América do Sul e África.

Em 1904, durante a feira mundial em Saint Louis, o chá gelado definitivamente se popularizou. A invenção foi atribuída a Richard Blechynden, comissário e diretor do pavilhão da Companhia das Índias Orientais que, durante a feira, ofereceu aos passantes provas de chá quente que foram recusadas por causa do calor insuportável. Isso fez com que ele e seu time tivessem a ideia de encher vários garrafões virados com a boca para baixo dentro de canos de chumbo gelados e, assim, o chá foi distribuído e aprovado. Blechynden montou um aparato semelhante em Nova York, na loja de departamentos Bloomingdale Brothers, e com o sucesso de vendas o chá gelado se tornou um favorito nos verões americanos.

³⁴ Essa informação varia muito na literatura disponível, que enumera desde trinta até trezentos trabalhadores, porém, o número 300 é o que aparece com maior frequência. (N. da A.)

³⁵ “Imagine-me aos seus pés, / Com chá para dois e dois para o chá, / Apenas eu para você e você para mim, sozinhos!”

³⁶ “Estranho como um bule pode representar ao mesmo tempo o conforto da solidão e o prazer da companhia.”



Histórias de
pirataria e contrabando
na rota do chá



Histórias de pirataria e contrabando na rota do chá

Sir Francis Drake foi um entre os muitos aristocratas ingleses comissionados pela coroa real para abordar embarcações no Caribe e pilhar tesouros durante o século XVII.

Os *privateers*, como eram conhecidos, significavam um investimento de sucesso para o governo, que os contratava investindo quase nada. As embarcações eram armadas com canhões privados e o grande número de tripulantes que contratavam para a viagem repartia parte do butim como soldo, sem fazer uso de nenhum dinheiro público e sem ter qualquer contrato oficial. Na verdade, os *privateers* eram piratas oficiosos que saqueavam principalmente os navios espanhóis que retornavam do novo mundo com especiarias, e foram os responsáveis pela primeira guerra anglo-hispânica.

Vários foram os acordos e tratados assinados na tentativa de conter suas ações entre os anos de 1785 e 1823. Mas eles só vigoraram realmente quando a declaração de Paris foi assinada pelas grandes potências europeias e foi criada uma companhia de navegação, que tornou ilegal o saque marítimo mas legalizou a colonização de terras com cultivo de especiarias, sedas e chá.

No século XVIII, o chá, apesar de já consumido na Inglaterra, ainda era inacessível aos simples mortais. O monopólio de importação e comercialização era privilégio da Companhia das Índias Orientais, que ditava os preços altíssimos. Como a procura do produto era muito grande, um mercado paralelo se formou e uma rede de contrabando foi sendo tecida, e, como era leve e de fácil transporte, o chá passou a ser o produto favorito de contrabandistas.

No início do século XVIII, a Inglaterra, para financiar uma guerra contra a Espanha, taxou o chá a níveis impensáveis e, com isso, toneladas entraram em território britânico longe dos olhos da polícia alfandegária. Até mesmo a Companhia das Índias Orientais abrigou contrabando “inadvertidamente”, já que facultava a seus oficiais espaço nos navios para carregar material para negócios particulares. Com a oportunidade de compra ao mesmo preço que a Companhia, os tripulantes repassavam o chá antes de atracar no porto para as mãos de contrabandistas em alto-mar. No começo, o contrabando foi feito de forma discreta, embarcado nas Ilhas do Canal e nas Ilhas Man em pequenos barcos a remo e em pequenas quantidades, não atingindo mais de sessenta latas por viagem. Em terra firme, o chá era negociado com donos de lojas a preços menores e, conseqüentemente, a demanda cresceu e o negócio ficou mais sofisticado e brutal, gerando verdadeiras máfias. À medida que o esquema crescia, sua base de apoio aumentava. Em determinado momento, havia frotas inteiras que, armadas de canhões, transportavam centenas de baús de chá e eram ligadas a redes que passaram a fazer a distribuição de forma organizada até o destino final, usando o modelo da rede de distribuição legal. Por incrível que pareça esses barcos conseguiam seguros na Lloyd's of London.

A rede formada era violenta e usava intimidação. A gangue Hawkhurst, que operava ao sul da costa inglesa, foi interceptada em 22 de setembro de 1774 por oficiais alfandegários e, nos porões de seus navios, havia duas toneladas de chá que foram confiscadas. Sessenta membros da gangue revidaram o confisco atacando furiosamente a sede alfandegária de Dorset, recuperando o chá e saindo tranquilamente com ele em procissão pela cidade, sem usar qualquer disfarce. Um dos contrabandistas, ao avistar um conhecido no caminho, cumprimentou-o e deu-lhe de presente uma saca de chá à vista de todos.

Durante anos essa gangue operou livremente na área, intimidando moradores e queimando propriedades dos juizes locais que tentaram interromper suas atividades. Seus constantes ataques fizeram com que o governo finalmente tomasse uma atitude e Daniel Chater, o amigo que foi presenteado pelo contrabandista Johnn Diamond com uma saca de chá, foi chamado para prestar depoimento e testemunhar contra o pirata. Em 14 de fevereiro, Daniel Chater foi escoltado até Chichister onde iria ser ouvido e, como a viagem era longa, o homem que o escoltava parou em um bar no caminho. O bar pertencia à mãe de dois contrabandistas, que deu o alerta. Simpáticos camaradas apareceram oferecendo conversa, comida e bebida de graça, embebedando Chater e o acompanhante. A ideia era levá-los até a França, abandonando-os por lá; porém, as esposas dos dois contrabandistas foram contra, alegando que essa seria uma punição muito branda e perigosa. Assim, os dois foram atados a cavalos e chicoteados em um percurso de aproximadamente vinte quilômetros. Escorregando a cada quanto do lombo dos cavalos e tomando coices, o que escoltava pareceu morto e foi enterrado, e Daniel foi abandonado acorrentado. Dois dias depois quatorze contrabandistas se juntaram para matar Chater e, como concordaram que um tiro seria um desfecho rápido demais, o levaram a um poço. Quando ele se ajoelhou para rezar, a gangue retalhou seu rosto e seu nariz foi cortado. Querendo abreviar o próprio sofrimento, Daniel tentou pular no poço, mas foi impedido pela corda do balde que o

enforcou. Quinze minutos depois ele ainda respirava e, então, cortaram a corda para que caísse no poço, mas ainda assim ele não morreu e atiraram pedras e troncos no poço até que seus gemidos cessaram. Aquele que escoltava, que não havia morrido, testemunhou contra a gangue. Uma recompensa foi oferecida pela captura do bando, um deles foi pego e, em troca de perdão, relatou o périplo de Daniel e seu acompanhante e denunciou os demais envolvidos. Oito contrabandistas foram julgados e condenados à morte.

Nas áreas livremente operadas pelos contrabandistas, como a Escócia e o sul da costa inglesa, nos anos 1780 todo o chá era contrabandeado, e é impossível calcular a quantidade de seu consumo com números oficiais, já que a atividade era ilegal. Estima-se que o contrabando nessa época tenha sido responsável por quase 4 milhões de quilos de chá consumidos, bem mais do que o que entrou legalmente no país.

A prática do contrabando foi tão banalizada na época que por um bom tempo circulou um panfleto anônimo lamentando o fato de que milhares de homens de respeito deixavam todos os dias seus postos de trabalho para juntar-se a hordas de malfeitores:

Aos milhares... Quem continuaria empregado na pesca, agricultura etc., já que a gratificação régia oferecida por esse tráfico iníquo é mantida pelo alcoolismo, brigas e devassidão, tráfico produtor óbvio de um trem de demônios contra o qual prudência, honestidade básica, decência, ordem e governo civil pedem unidos por reparação.

Com certeza, as atitudes que foram tomadas em relação ao contrabando não diziam respeito nem às queixas populares nem à preocupação com a decência. Os olhos estavam abertos apenas para um lucro que escorria por entre os dedos da Coroa britânica e, por consequência, dos negócios da Companhia das Índias Orientais, única legalmente autorizada para comercializar o chá. A alternativa encontrada foi diminuir as taxas e baratear substancialmente o preço final, obrigando o mercado americano a absorver toda a produção excedente, o que terminou detonando o [The Boston Tea Party](#).

Estava clara a urgente necessidade de baratear o chá e, assim, a Companhia das Índias Orientais usou aliados poderosos no Parlamento para que as taxas fossem reduzidas. Em 1783 subiu ao poder como primeiro-ministro William Pitt, de apenas 24 anos. Ele cortou dramaticamente o imposto de 119% para 12,5% e, para compensar a perda, as taxas sobre janelas de vidro foram aumentadas a fim de equilibrar o orçamento. O imposto era baseado no número de janelas vitrificadas de uma residência e, para evitar sua cobrança, algumas casas eram construídas mantendo estruturas de janelas que permaneciam fechadas com tijolos para serem abertas e vitrificadas mais tarde. Ainda é possível encontrar em casas inglesas do século XVIII e XIX janelas côncavas ou convexas usadas para a entrada de luz apenas, e de onde não se pode divisar quaisquer imagens externas que não totalmente distorcidas. Como custavam bem menos do que as vidraças lisas, foram adotadas pela maioria. Quando as taxas foram aprovadas, seu texto foi dividido em duas partes da seguinte forma: uma taxa inicial de dois shilings (antiga subdivisão da moeda britânica), o equivalente a atuais onze libras e alguns centavos, além de uma taxa variável para cada janela a mais que as dez incluídas no imposto inicial, assim as casas construídas com um número de dez a vinte janelas tinham um imposto a pagar de quatro shilings, e assim progressivamente.

Com taxas tão baixas, o contrabando de chá sumiu da noite para o dia enquanto o consumo subiu vertiginosamente, aumentando inesperadamente a coleta de impostos. Impostos rebaixados, contrabando erradicado, porém, a adulteração do chá continuou na ordem do dia: além da folha original de segunda mão, misturavam-se outras plantas e muitas vezes cinzas de origem desconhecida. Até que, em 1725, um ato parlamentar baniu qualquer mistura às folhas originais importadas, e a essa lei se seguiu uma emenda, em 1777, banindo totalmente a manufatura de “chá inglês” no intuito de preservar as árvores que serviam de componente para essa adulteração. As medidas não surtiram efeito imediato e a população ficou ainda por alguns anos refém dos ingredientes estranhos e ilegais adicionados ao chá. Produtos altamente tóxicos como carbonato de cobre e o cromato de chumbo eram usados para dar cor ao chá-verde já desbotado pelo uso, e faziam passar despercebido o estercor de cabra acrescido à mistura e considerado ingrediente inofensivo. Com isso o chá-verde caiu em desgraça e abriu as portas para o chá-preto na Inglaterra do século XVIII.



Peças do chá



Peças do chá



Porcelana

O nome vem do italiano *porcellana*, casca de um caramujo tão fina e transparente como a louça. A composição da porcelana é muito variada, mas a matéria-prima é caulim, a qual outros materiais orgânicos podem ser acrescentados. Com a abertura comercial entre a Europa e o Oriente no século XVII, uma grande quantidade de artigos desconhecidos e de luxo foi trazida para o Ocidente, entre sedas, temperos e chá, mercadorias jamais experimentadas pelos europeus e, claro, cobiçadas. Em meio a esses bens de consumo, ainda pouco observada, estava a porcelana, que simplesmente guardava a preciosa e delicada carga das águas salgadas que sempre encontravam maneiras de se misturar aos produtos. As embalagens de porcelana eram impenetráveis e podiam ficar submersas uma viagem inteira de vários meses sem perturbar o conteúdo, que saíria delas intacto e completamente seco, e, se no começo foi desprezada, o futuro teria para a porcelana um destino bastante diferente.

Porcelana chinesa

Kauling ou Gaoling era a região das minas de argila branca usada desde a dinastia Shang para confeccionar objetos em protoporcelana, o celadon com aparência de cobre e variação de matizes verde-azulados. Durante a dinastia Han do leste, a cerâmica esmaltada deu lugar à porcelana que, durante a dinastia Tang, foi produzida com esmaltado tricolor *sancai*, exportada, elogiada e disputada nos países islâmicos. No período entre as dinastias Sui e Tang, a porcelana foi produzida em larga escala e, com o tempo, tanto a porcelana quanto seu *know-how* atravessaram fronteiras, indo parar em outros recantos do leste da Ásia. Durante a dinastia Song, a produção alcançou seu melhor momento artístico e produtivo, o que fez com que a fabricação fosse rigidamente organizada de forma que as olarias pudessem produzir uma média diária de 25 mil peças. Na dinastia Ming uma porcelana mais artística começou a ser exportada para a Europa, a porcelana azul e branca de desenho simples e elegante que é típica dessa época. A porcelana Ming desfilou imbatível pela rota da seda e alcançou o resto da Ásia e o continente africano. Com a fronteira aberta para o comércio entre a China e Portugal, a partir de 1517 as exportações foram expressivas e continuaram com os holandeses, em 1598.

Houve algumas tentativas frustradas de reprodução de louça na Europa, mostras de caulim foram levadas pelos portugueses, mas o máximo conseguido foi a porcelana Médici, que em nada se pareceu com a chinesa.

Porcelana coreana

Durante a dinastia Goryeo (918-1392) o verde, celadon, era a tônica da cerâmica coreana. Na dinastia seguinte, a Joseon (1392-1910), o branco dominou o cenário cerâmico. Em coreano diz-se *baekja* para a louça branca, que foi a escolhida tanto pela casa real coreana quanto pela chinesa Ming. A louça foi a favorita das elites, produzida para as ocasiões especiais, rituais religiosos e mesmo no formato de urnas funerárias, de formas simples e brancas não esmaltadas, refletiam a estética minimalista e purista do neoconfucionismo, ideologia do período Joseon. A partir do século XVII a louça branca recebeu pintura em cobalto-azul, marrom-metálico e vermelho-acobreado. Os fornos coreanos que foram construídos por volta de 1460 contaram com o patrocínio da casa real, os *bunwon*, como eram chamados, eram uma atração especial: escaláveis, tinham várias prateleiras onde a porcelana era queimada para a produção da louça branca do palácio, e assim permaneceram até que em 1880 foram privatizados. A produção nesses fornos, no entanto, não era totalmente voltada para a realeza. Alguma louça servia aos diferentes departamentos do governo, outras, à aristocracia, outras ainda, aos patrocinadores ricos, até que, por volta do século XVI, a louça branca já não era mais um privilégio reservado à realeza e à aristocracia, e tinha ganhado não apenas as ruas da capital, mas atravessado fronteiras e alcançado outras cidades que, se não reproduziam louça com a mesma qualidade, satisfaziam pelo menos a enorme demanda. A indústria de porcelana coreana era famosa e muito reconhecida em todo o Oriente, mas durante a invasão japonesa muitos ceramistas fugiram, deixando um vácuo que não foi preenchido por muitos anos.

Porcelana japonesa

Os monges zen-budistas estão intimamente ligados a duas importantes manifestações da cultura japonesa: a requintada simplicidade da cerâmica e a formalidade delicada do *chanoyu*, para o qual grande parte da cerâmica é destinada.

Em 1223 um monge zen levou um ceramista japonês para a China para que aprendesse a produzir cerâmica tão perfeita quanto a chinesa. Ele mais tarde retornou ao Japão e se estabeleceu em Seto, que rapidamente se tornou um centro de produção de cerâmica com cerca de duzentos fornos funcionando a todo vapor. A cerâmica produzida em Seto era a *temoku*, faiança com esmaltação preta ou marrom-ferrugem ao estilo das faianças chinesas contemporâneas essenciais na cerimônia do chá, evocando simplicidade rústica. No começo do século XVII surgiram as primeiras fornadas de pasta fina de porcelana, e trinta anos depois a produção de porcelana azul e branca floresceu.

Entre 1643 e 1647 Sakaida Kaiemon desenvolveu a técnica de pintura policromada para porcelana, e a partir daí surgiram as *ko-imari* com estamparia suntuosa. A esmaltação mais sofisticada foi criada em Kioto por Nonomura Ninsei e Ogata Kenzan para uma elite interessada em uma cerimônia de chá mais elaborada. Esse trabalho atravessou as fronteiras de seus ateliês, conquistando discípulos em todo o Japão. A razão para o sucesso da *imari* foi a estagnação da produção chinesa por mais de quarenta anos a partir da guerra civil de 1644, que obrigou a Companhia das Índias holandesa a importar porcelana japonesa para suprir um mercado em crescente demanda.

Porcelana alemã

Em 1708, [Ehrenfried Walther von Tschirnhaus](#) conseguiu reproduzir a porcelana em uma mistura de diversos ingredientes que incluía caulim e alabastro, um segredo que foi guardado a sete chaves pela Meissen, fábrica criada por Augustus II, o Forte, em Dresden. Tschirnhaus estava envolvido em um projeto de aperfeiçoamento da manufatura da porcelana quando, em 1705, Böttger foi alistado para ser seu assistente. Böttger era o farmacêutico e alquimista a quem era atribuída a transformação de poeira em pó de ouro, o que fez com que Augustus o aprisionasse e lhe oferecesse a liberdade em troca da fórmula da transformação. Como as pesquisas para tanto demonstraram ser inúteis, Böttger foi feito assistente de Tschirnhaus e o resultado de sua primeira parceria foi uma argila vermelha como a *yixing* chinesa. A dura e transparente porcelana branca só aconteceu em 1708 sob a supervisão de Tschirnhaus, que morreu em outubro desse mesmo ano. Os louros foram colhidos por Böttger e a produção foi oficialmente iniciada em 1710.

Porcelana francesa

Sèvres

Em 1712, os muitos segredos da manufatura da porcelana chinesa foram revelados pelo padre jesuíta [Francois Xavier d'Entrecolles](#) e publicados no *Lettres édifiantes et curieuses de Chine par des missionnaires jésuites*. O padre obteve informações através de chineses convertidos ao catolicismo e de sua observação pessoal e leitura sobre o assunto.

Na França, a porcelana debutou em Rouen, mas a fornada mais importante saiu da fábrica

de Saint-Cloud. Fábricas de porcelana foram abertas em Chantilly, em 1730, e em Mennecey, em 1750. A Vincennes, fundada em 1740, mudou-se mais tarde para Sévres, e nascia em 1756 uma porcelana mais clara e livre de imperfeições, a porcelana Vincenne/Sévres, que foi a maior produtora de louças na segunda metade do século XVIII.

Desde a Renascença a Europa buscava maneiras de reproduzir a louça chinesa sem muito sucesso, mas, a partir do século XVII, a cerâmica chinesa começou a ser copiada e nada mais natural que se voltasse para a produção de aparelhos de chá decorados com motivos orientais. A Sévres resistiu à tentação dos desenhos mais populares e fez figurar em suas louças a história da sociedade francesa, que passava por grandes mudanças no período entre 1800 e 1900. Luís XV começou como investidor e em 1759 se tornou dono da fábrica. Porém, com a chegada da Revolução Francesa, a fábrica ficou à deriva, sem dono nem clientes. Apenas em 1800 os negócios se equilibraram e Alexandre Brongniart, engenheiro e administrador da Sévres, deu uma guinada positiva tirando a fábrica da ruína. Nos cinquenta anos seguintes em que esteve à frente dos negócios vendeu a produção parada e redesenhou uma nova era de louças em estilo neoclássico, trabalhando com porcelana mais fina e durável e com esmaltes de acabamento mais sofisticado. Foram muitos os objetos produzidos durante a administração Brongniart no século XIX, dentre eles 89 modelos diferentes de xícaras. O desenho de um típico aparelho de chá dos anos 1855/1861 evocava o Oriente próximo e a China, em uma alusão óbvia às origens do chá. A decoração também tinha relação direta com o trabalho da cerâmica chinesa, ao usar motivos e emblemas chineses na estampa, porém, indicava clara referência europeia no uso dos tons rosa e dourado.

Limoges

No ano de 1765, em Saint Yrieixin La Perche, na região de Limoges, Mme. Darnet, esposa de um químico local, andava em busca de uma substância que retirasse as manchas de gordura de suas roupas e resolveu usar o barro branco da região. E foi assim que o caulim tão perseguido para o fabrico de porcelana foi descoberto de forma prosaica. Seu esposo coletou uma amostra da pasta para submetê-la ao crivo do farmacêutico local, Hilaire Villaris, que não apenas a identificou como caulim como ficou impressionado com sua pureza e brilho. A área de Limoges também era rica em *feldspato*,³⁷ matéria orgânica essencial para a fabricação de porcelana e, assim, uma descoberta completa elevou a França a uma posição invejada no ranking da porcelana. Sévres, que produzia porcelana própria, foi também beneficiada pela descoberta, já que o empreendimento em porcelana na França pertencia ao rei Luís XV.

Em 1771, fornos a lenha produziam fina porcelana pintada por artistas franceses, pratos, tigelas, travessas e jarras, poncheiras, bandejas e aparelhos de chá, além de objetos de decoração colecionáveis. Os de melhor qualidade foram produzidos entre 1700 e 1930, e eram ricamente decorados à mão. A aristocracia europeia mandava gravar suas iniciais ou brasões nas peças encomendadas, um luxo possível de encomendar até hoje.

O custo de um trabalhador na região de Limoges era bem menor que em Paris e, assim, muitas fábricas transferiram seus negócios para a região e gravadores, pintores e escultores fizeram da porcelana de Limoges objetos verdadeiramente artísticos e cobiçados. Em 1808, havia na região cinco fábricas e sete fornos e, em 1900, eram 35 fábricas e 120 fornos empregando mais de 8 mil funcionários. Limoges se tornou a capital da porcelana francesa, com 80% de sua produção dedicada à exportação.

Trabalhos artísticos de diferentes épocas podem ser vistos no Musée de La Porcelaine de Limoges, o mais importante museu de porcelana do mundo.

Porcelana holandesa

Weesp

Em 1757, a primeira fábrica de porcelana foi inaugurada em Weesp, próxima de Amsterdã, sob a direção do conde Gronsveld-Diepenbroick-Impel. Produzia aparelhos de chá em porcelana de alta qualidade, além de apoios para aparelhos de jantar, principalmente molheiras e sopeiras pequenas e grandes ao estilo Luís XV, esmaltado (rococó). Artesãos franceses e alemães foram contratados para trabalhar na fábrica, e dentre eles estava o pintor francês Louis Victor Gerverot. Mas, apesar dos esforços e do dinheiro investido, ficou claro que a produção não tinha como competir com a concorrência, e a fábrica fechou suas portas em 1770.

Oude Loosdrecht

O vigário Johannes de Mol, da pequena cidade de Oude-Loosdrecht, levou adiante sua pesquisa em porcelana, em parte por interesse pessoal, em parte por questões sociais que atingiam sua paróquia. O desemprego e a pobreza eram grandes e uma fábrica lucrativa como a de porcelana poderia solucionar os problemas de todos. Gerverot, o pintor francês, foi de grande ajuda para o vigário e, assim, a fábrica Loosdrecht foi aberta com grande variedade de artigos, tanto decorativos quanto utilitários. Mas os mesmos problemas de Weesp se

repetiram, a competição invencível da concorrência batia à sua porta, que se fecharia em 1784, sob direções diversas após o falecimento do vigário, que morreu na miséria, em 1782.

Amstel

Apesar do fracasso das duas primeiras fábricas, a produção em porcelana na Holanda continuou. Investidores que tinham colocado seu dinheiro na Oude resolveram continuar investindo em porcelana e assim buscaram um local maior e melhor. Ouder Amstel foi escolhida para sede da próxima fábrica e, com a mudança, os antigos funcionários fizeram as malas e partiram também, levando moldes e equipamentos da fábrica falida. Os primeiros artigos da Amstel eram os mesmos da Oude, porém, mais tarde, criou seu próprio estilo com influência Luís XVI. Em 1800, a fábrica passou para as mãos da família Dommer e, em 1809, mudou-se para Nieuwer Amstel. Até 1814 a fábrica apenas se ocupou com decoração de peças vindas de Paris e Bruxelas, antes de fechar suas portas.

Delft

A porcelana de Delft, a *Delft Blue*, é produzida desde o século XVII, e no princípio era uma versão da original chinesa, porém, produzida com barro e revestida de esmalte metálico. A primeira cerâmica holandesa vitrificada de que se tem notícia foi criada por Guido da Savino, na Antuérpia, em 1512, e durante o período de 1640 a 1740 uma grande quantidade de porcelana foi produzida, principalmente em Delft, que foi uma das mais importantes cidades ceramistas da Europa. Seus trabalhos foram comprados e colecionados pela aristocracia internacional, até que um novo modismo aconteceu e Delft sumiu do mapa, sobrando apenas a Royal Dutch, que ainda mantém os padrões da produção desde 1653. Foram os portugueses que trouxeram para a Holanda o gosto oriental que tanto influenciou a produção da faiança europeia, e Delft sofreu influência direta por conta da presença dos comerciantes portugueses judeus, que vendiam faiança portuguesa em Amsterdã.

Porcelana inglesa

A porcelana completava mais de mil anos na China quando aportou na costa inglesa e causou sensação. De branco puro e translúcido era incrivelmente fina e ao mesmo tempo forte, capaz de conter água fervente sem rachar e com uma transparência que permitia que a luz a atravessasse. Impossível compará-la ao material europeu tão rusticamente desajeitado. A porcelana rapidamente se tornou o ouro branco caro e desejado pela aristocracia, a importação cresceu a passos largos com navios trazendo até 250 mil peças por viagem encomendadas por ricos homens de negócios e reis, e, claro, ceramistas que viam na possibilidade de desvendar a fórmula um prenúncio de riqueza. O problema não era de habilidade, mas de falta de matéria-prima. Os experimentos na Alemanha chegaram a uma pasta branca semelhante ao caulim, essencial na fabricação de porcelana, mas na Inglaterra não havia material semelhante. Depois de muitas tentativas infrutíferas, em 1749, Thomas Briand apresentou na Royal Society a primeira formulação de argila branca para porcelana e, no mesmo ano, Thomas Frye e Edward Heylin (respectivamente gerente e sócio da fábrica de porcelana Bow) patentearam uma porcelana à base de farinha calcárea, que mais tarde foi aperfeiçoada por Josiah Spode. A patente foi descrita de forma vaga, nada de quantificação ou especificidades, talvez com o intuito de mascarar seu verdadeiro conteúdo, que seria uma farinha de ossos animais, a *bone china*, ou de esconder o endereço do produto importado de minas de caulim da Virgínia nos Estados Unidos.

Qualquer que tenha sido o verdadeiro conteúdo do material registrado, a segunda opção por algum motivo teve que ser abandonada porque em 1745 as porcelanas *bow* foram produzidas com pó de ossos calcificados e a patente seguinte já falava desse ingrediente. O resultado foi que peças foram produzidas com aparência de porcelana chinesa, porém, com tal fragilidade que rachavam em contato com a água fervida, e, apesar de serem esteticamente mais bonitas e mais macias ao toque, não tinham resistência. Durante esse primeiro período, fábricas foram abertas, mas fecharam logo as portas. A técnica era cara e difícil e era impossível competir com as louças originais chinesas, que além do mais produziam com facilidade novas e mais delicadas peças impossíveis de serem copiadas. Em 1800, Josiah Spode aperfeiçoou o *bone china* e as portas para novos fabricantes foram abertas com preços e desenhos mais convidativos. Fábricas que puderam experimentar e se adaptar para as rápidas mudanças na moda, como a gigante Worcester & Derby, foram das poucas sobreviventes. As fábricas Derby, Chelsea, Caughly, Worcester e Coalport, que fabricavam porcelana fecharam, porém, a produção de Josiah Wedgwood, que tinha sua própria matéria-prima, demonstrou não apenas resistência, mas beleza e elegância que duraram. Apesar das muitas e populares cópias dos desenhos chineses, principalmente os azuis e brancos da dinastia Ming, na Inglaterra os florais e as paisagens bucólicas prevaleceram na porcelana produzida entre os séculos XVIII e XIX.

R.H. Binns, dono da fábrica de porcelana Worcester, comissionou em 1872 uma série de

artigos em porcelana com motivos japoneses para serem apresentados na Mostra de Viena, em 1873. Os motivos japoneses foram encomendados especialmente para o evento e fizeram sucesso na Europa, onde os modelos chineses e os “europeus” eram os mais populares. Em 1890, o design *art nouveau* aportou na Europa, primeiro na Alemanha, na Rosenthal und Hutschenreuther, que terminou abruptamente em 1914, com o início da Primeira Guerra.

Spode

A Spode é uma fábrica de cerâmica baseada em [Stoke-on-Trent](#), fundada por Josiah Spode em 1770, e famosa pela produção em cerâmica vitrificada azul com desenhos cromados feitos com base em *transfers*. Spode começou a trabalhar com 16 anos e, aos 21, participou de inúmeras sociedades, até que alugou uma pequena olaria onde desenvolveu cerâmicas elegantes de coloração creme e pérola com um sutil vitrificado azul, além de uma série em cerâmica que foi popularizada por Josiah Wedgwood.

Josiah Spode comprou a fábrica de seu ex-patrão, William Banks, e começou um trabalho que foi acompanhado por três gerações, permanecendo no mesmo endereço por 250 anos desde 1750. Em 1806, o então príncipe de Gales ficou impressionado com o que viu e pediu a Spode que produzisse um aparelho de jantar para sua coroação como Jorge IV e, desde então, a empresa manteve o selo real e foi comissionada para executar serviços pela Companhia das Índias Orientais, por Charles Dickens e pelo xá da Pérsia. A Spode ficou famosa pelo *under glaze* azul e pela padronagem de salgueiros brancos retirados de uma estampa conhecida como “mandarim”.

Wedgwood

As primeiras xícaras a chegarem a Londres foram importadas da China por volta de 1700, eram sem asas e desacompanhadas de pires, como se usava na Ásia. Alça e pires só apareceram na Inglaterra em 1750, as asas foram concebidas por Robert Adams, e as xícaras, fabricadas por Josiah Wedgwood. Depois de anos de mãos e dedos queimados, os britânicos agradeceram o invento que foi sendo aprimorado ao longo do tempo. O primeiro jogo de chá da Wedgwood compreendia uma xícara alta com asa e um pires apenas, era um conjunto portátil vendido em caixas de madeira forrada para que pudesse ser levado nas tardes de chá quando se era convidado. Foi de autoria do mesmo Robert Adams a invenção do bule e dos outros implementos necessários para um serviço completo fabricado em porcelana. Durante a era vitoriana, os aparelhos de chá de seis peças foram criados consistindo de chaleira, bule de chá, bule de café, bule de leite, açucareiro e lixeiro de prata para o centro da mesa; mais tarde potes em cristal e prata e também pinças e uma infinidade de outras ferramentas em estanho, prata e ouro, tudo em honra ao serviço do chá da tarde. A firma Wedgwood & Sons, fundada em 1759, prosperou e ficou conhecida pelas figuras em porcelana e pelos serviços de chá da tarde que fabricava. A empresa existe até hoje e ainda fabrica peças em [faiança](#), tipo inferior de cerâmica transparente, mais resistente que a porcelana. Algumas peças do século XVIII assinadas pela Wedgwood podem ser vistas no Museu de Arte Moderna de Nova York.

A louça inglesa, xícaras principalmente, foi símbolo da [era vitoriana](#) representando a excelência da indústria da Grã-Bretanha e o refinamento dedicado aos serviços de chá. Entre as melhores e mais cobiçadas xícaras estiveram desde sempre as de porcelana, cuja qualidade pode ser verificada colocando-se a peça contra a luz e observando sua transparência, que, quanto maior, melhor qualidade apresenta. Josiah Wedgwood talvez tenha sido um dos primeiros ceramistas a se preocupar em colocar nomes em sua louça em vez de marcas identificadoras. Os artesãos chineses imprimiam na parte inferior de suas criações um selo pessoal, que às vezes podia mudar a depender do ano, permitindo aos colecionadores identificarem o período em que certas peças foram criadas e por quem.

Existem até hoje raríssimas peças com a marca Made in occupied Japan, muito disputadas, que marcam o período pós-guerra quando os aliados tomaram o Japão e os japoneses foram obrigados a assinar suas peças dessa forma, o que os ofendia profundamente. Ironicamente essas peças têm valor altíssimo no mercado de antiguidades internacional.

Royal Doulton

A Royal Doulton vem produzindo porcelana e cerâmica de alta qualidade na Inglaterra há duzentos anos. John Doulton, seu fundador, aprendeu a arte da cerâmica trabalhando na Fulham Manufacturing Co., a primeira empresa comercial de cerâmica inglesa. Com um investimento de cem libras e a idade de 23 anos, John Doulton se associou a amigos e fundou a empresa que reuniu o nome dos três: Jones, Watts & Doulton, que mais tarde passou a chamar-se apenas Doulton, quando o maior acionista passou a ser John Doulton.

A fábrica foi o maior produtor de cerâmica e louça de todos os tempos na Inglaterra, passou da produção de dutos de louça a utilitários domésticos e finalmente a linhas de aparelhos de chá, de jantar e bibelôs, e investiu em objetos de decoração usando a vitrificação e outros efeitos visuais. A sede original, em Lambeth, foi decorada por Hannah Barlow, popular por seus animais e motivos florais produzidos em porcelana. Henry Doulton,

segunda geração e segundo filho de John Doulton, começou a trabalhar na empresa em 1835 e trouxe na bagagem inovações tecnológicas para a produção – um torno movido a vapor foi instalado na fábrica, permitindo maior agilidade e rapidez e aumentando a produção.

Em 1901 a Doulton foi agraciada com o título Royal e seus produtos passaram a ter a marca Royal Doulton estampada em sua base. Algumas *by appointment* foram confeccionadas exclusivamente para a casa real e outras fazem parte de coleções privadas ou de acervos de museus. A Royal Doulton também fechou em 2009.

³⁷ A palavra *feldspato* vem do alemão *feld*, campo, e *spat*, uma rocha que não contém minério. O feldspato é utilizado para o fabrico da porcelana.



Baús de chá

Os primeiros containers para guardar chá usados na vida doméstica foram potes e garrafas que chegaram da China com o próprio carregamento de chá. Aos poucos jarras e baús foram criados na Europa em grande variedade de tamanhos e formas e em diversos materiais, desde cerâmica e cristal até prata. Na Inglaterra, os primeiros baús de chá encomendados tinham dois ou três compartimentos separados para diferentes tipos de chá e para guardar também açúcar, todos munidos de chave e fechadura para manter fora do alcance da cobiça seu precioso conteúdo, que era guardado em aposentos especiais aos quais apenas a dona da casa tinha acesso. A partir do século XVIII, esses baús passaram a chamar-se *caddies*, uma referência a uma medida usada para pesar o chá, o *kati* (do malaio), medida equivalente ao *avoirdupois*,³⁸ aproximadamente 650 gramas. Os *caddies* dessa época eram pequenos e confeccionados em prata, couro de cavalo ou casco de tartaruga, materiais tão caros quanto o chá que guardavam. À medida que o chá se popularizou no século XIX, os *caddies* aumentaram de tamanho, até que baús fechados a sete chaves foram desaparecendo, e o chá passou a ser acondicionado em latas decoradas mantidas na cozinha ao alcance de todos.

³⁸ Corruptela do francês *avoir-de-peise*, *avoir de pois*, que significa “bens de peso”, sistema que define pesos e medidas em libras a onças, ainda em uso na Inglaterra e América.



Aparelhos de chá

Começaram a ser utilizados durante a dinastia Han (206 a.C.-220 d.C.) e eram fabricados em duas variedades de porcelana: a porcelana branca do norte e a porcelana azul do sul e foram os descendentes desses primeiros jogos de chá que chegaram à Europa pelas mãos do holandeses durante as dinastias Song e Ming. Durante a dinastia Han o chá era comercializado no formato comprimido em pequenos tijolos, que precisavam ser ralados e fervidos. Às vezes recebiam outros ingredientes enquanto eram cozidos, outras vezes, eram simplesmente batidos e depois servidos em tigelas individuais usadas para o serviço de comidas e bebidas em geral. Nos primórdios, o chá era servido como medicamento ou alimento, as xícaras viriam muito tempo depois, e na Europa, séculos mais tarde, em 1790, o primeiro aparelho de chá em prata apareceu na mesa do rei Jorge. Além de xícara e pires, um açucareiro e um pequeno jarro de creme, mas apenas na era vitoriana o aparelho com seis peças foi criado incluindo bule para o chá, bule para o café, bule para creme, açucareiro, chaleira e uma pequena lixeira de centro de mesa. Os aparelhos de chá fizeram tal sucesso que começaram a ser produzidos na Europa, inicialmente eram cópias de designs chineses, mais tarde ostentaram típicas paisagens e objetos da flora e fauna europeia dando início a fábricas que se tornaram parte da história do chá inglês.



Bules

Há controvérsias quanto à data de aparecimento dos primeiros bules chineses, se surgiram durante a dinastia Song ou Ming, porque, enquanto não foi servido na forma de folhas, o chá era simplesmente batido ou misturado com água sem a necessidade de um bule de serviço. Quando o bule apareceu, teve seu primeiro formato desenhado para servir no máximo duas doses, e o chá era tomado diretamente no bico do bule. No século XV, tanto os chineses quanto os japoneses bebiam chá em cerimonial religioso e não mais apenas como medicamento e, assim, estudantes e intelectuais chineses se envolveram em projetos para criar bules.

O chaísmo japonês estimulou uma evolução artística no desenho de bules em Yixing, e bules decorados com elementos da natureza ou dizeres dos sutras eram cobiçados para fazer parte das cerimônias, principalmente se produzidos nessa região, onde os trabalhos eram perfeitamente criativos. Os japoneses começaram produzindo bules em barro vermelho e mais tarde importaram artistas chineses para encaminhá-los na arte da confecção dos implementos da cerimônia do chá. Bizan tornou-se um importante centro produtor de cerâmica e foi onde o *raku* rústico produzido com barro escuro nasceu. Os bules evoluíram por cem anos com diversos materiais e formas no sul asiático e, nos trezentos anos seguintes, ganharam o mundo. Na época em que os portugueses começaram a importar chá, o conceito bule já era bastante desenvolvido na China, mas foram os holandeses que importaram os primeiros Yixings para a Europa. Eram de pequeno porte, com bases grandes e bicos largos de forma a não entupirem na hora de servir o chá. Pela primeira vez os europeus viam bules de cerâmica resistentes ao calor, que só seriam produzidos na Europa por volta de 1670, pelas mãos dos irmãos ceramistas Elers, que criaram a indústria de cerâmica inglesa.

No século XVIII, deslumbrada pela louça chinesa, a aristocracia inglesa não media esforços para comprá-la. Chá e *chinoiseries* eram vistos como símbolo de poder e riqueza, sofisticação e modernidade e, em 1750, aproximadamente duas milhões de peças chinesas foram importadas. Os bules maiores demoraram a aparecer e os europeus utilizaram serviços em prata, cafeteiras árabes ou bules em cerâmica comum para servir chá. O primeiro bule em prata de que se tem notícia foi fabricado em 1627, mas somente durante o reinado de Jorge II os bules de tamanho maior passaram a ser criados, com a queda do preço do chá. Xícaras e pires em prata existiam desde 1648 de forma ainda desconfortável. O pires pequeno servia para apoiar a xícara e esfriar o chá, que era bebido por alguns no próprio pires, já que as xícaras em prata, ainda sem asas, conduziam bem mais calor do que suas predecessoras em porcelana. Mas vale lembrar que, na época, o chá era utilizado como medicamento, e mais tarde foi bebido reverentemente com luvas e, somente quando realmente se popularizou, as asas das xícaras foram criadas.



Colheres de chá

As primeiras colheres de chá eram côncavas e de cabo longo para retirar o chá dos baús mais fundos. Somente a partir de 1770 apareceram colheres mais curtas próprias para potes menores e em formato de pequenas conchas de escalope. O desenho teve origem nas conchas verdadeiras que os chineses colocavam sobre os baús para que os possíveis compradores pudessem retirar porções para observar o chá. Mais tarde foram criadas colheres em formas diversas, porém a mais popular sempre foi a concha desenhada não apenas em colheres, mas em coadores e pinças de açúcar.

• • • • • • • • • •

 Lendo a sorte nas
folhas de chá

• • • • • • • • • •

Lendo a sorte nas folhas de chá

A mística em torno do chá e do café criou vários métodos divinatórios e assim surgiu, não se sabe exatamente de onde, a tasseografia ou teomancia, que é a leitura feita a partir das folhas de chá. Aparentemente originária da China e usada pela aristocracia como oráculo, essa prática foi também amplamente divulgada na Grécia e no Oriente Médio. De acordo com seus praticantes, a tasseografia pode prever o futuro e ler toda uma vida através dos desenhos formados pelas folhas do chá no fundo de uma xícara.

Apareceu pela primeira vez durante a Idade Média, quando ler a sorte com gotas de vela e algumas outras substâncias maleáveis era uma prática popular, e culminou com a leitura de folhas de chá no século XVII. Inglaterra, Escócia e Irlanda produziram uma boa quantidade de literatura e kits para chá dedicados à tasseomancia e aparelhos em porcelana foram elaborados para a prática, que consiste em um ritual no qual o chá em folhas é preparado sem coar e o consulente, depois de beber parte dele, revolve bem as folhas que ficaram no fundo da xícara. O líquido e as folhas são derramados em um prato e a sorte do consulente está lançada. Uma cobra, por exemplo, pode significar falsidade ou inimizade, enquanto uma espada pode simbolizar boa sorte. Uma montanha refere-se a uma jornada difícil e uma casa pode significar mudança ou sucesso próximo, e assim sucessivamente, seguindo um diretório e a sensibilidade de quem faz a leitura, que se dá a partir da borda interna da xícara, representando o presente, acompanhando o caminho da asa em espiral até alcançar o bojo, onde é abordado o futuro.

É possível fazer a leitura em xícaras brancas, mas existem xícaras feitas especialmente para a tasseomancia, nas quais as folhas encontram seu lugar nas marcas e desenhos feitos especialmente com esse intuito. A partir do século XIX, ceramistas produziram xícaras e pires especiais, muitas vezes com instruções para a leitura. Há dezenas de desenhos diferentes para se fazer a adivinhação, os mais comuns são os desenhos do zodíaco, com símbolos planetários na parte interna da xícara e astrológicos, no pires, combinando tasseografia e astrologia. Há os que trazem o desenho de um baralho de 52 cartas e mais um coringa ou 32 cartas apenas e, assim, a leitura se alia à cartomancia. E há ainda aqueles que na própria xícara e pires trazem possíveis resultados numerados, que podem ser conferidos em livretos explanatórios.



Mitologia do chá na China



Mitologia do chá na China

Um antigo provérbio chinês diz que são sete os elementos necessários para se começar uma vida familiar: madeira, fogo, arroz e seu vinagre, sal, soja e chá.



Long jing (poço do dragão)

O *long jing* ou poço do dragão talvez seja o mais popular entre os tipos de chá-verde disponíveis e de todos é o que tem mais histórias para contar. Uma delas é a de que seu nome foi escolhido em homenagem a um poço homônimo de águas profundas, que depois das primeiras águas da chuva exibia ondulações sinuosas na superfície, como o nado de um dragão a quem na antiga China atribuía-se o poder de controlar as chuvas e as águas. Durante as grandes secas em Hangzhou, no ano 250 dessa era, foi o único poço que nunca secou e alimentou as plantações de chá da área graças a um monge que peregrinou pelos caminhos tortuosos da montanha para encontrar o dragão que morava no rio e alimentava o poço. O monge implorou ao dragão por chuvas para salvar sua preciosa plantação de chá, e o dragão respondeu generosamente garantindo uma chuva copiosa e prometendo que o poço jamais secaria. Esse mesmo rio alimenta até hoje as plantações de chá próximas ao Pico do Leão, e garante ao dragão que vive em suas águas o primeiro e precioso *flush* de *long jing*.

Conta-se também que, ao fazerem uma escavação em busca de água, os moradores da região encontraram uma pedra em formato de dragão e, assim, nomearam o poço em sua homenagem. A simbologia do dragão na China é até hoje muito forte; ainda se fazem rituais ao dragão símbolo yang que, aliado à *fenghuang* (fênix), yin, traz harmonia, felicidade e prosperidade. Aparentemente criado no paraíso para defender o imperador e seus súditos, o dragão era considerado um ser supremo entre todas as criaturas porque, além da habilidade de viver no mar e voar para o paraíso, tinha a capacidade de espantar os maus espíritos, protegendo os mais fracos e garantindo segurança aos que levavam consigo sua imagem. Nove características animais garantiam ao dragão esse poder: chifres de cervo, cabeça de camelo, olhos de demônio, pescoço de cobra, abdômen de berbigão, escama de carpa, garras de águia, patas de tigre e orelhas de boi. Suas proporções são multiplicáveis também por nove e não casualmente esse foi um número considerado perfeito na antiga China e usado pelos reis. O dragão é também símbolo do vigor masculino e de fertilidade, diz-se que antes do nascimento de um rei o animal aparecia no paraíso e por isso muitos imperadores consideraram-se seus descendentes.

No Oriente, diferentemente do Ocidente, os dragões eram um símbolo de benevolência que devia ser estendida ao povo através de um governo bom e justo. Símbolo dos reis, decorava os palácios onde viviam, os tronos onde sentavam e todas as suas vestimentas.

Ao *long jing* também são atribuídos poderes milagrosos desde a dinastia Qing, quando durante uma viagem de inspeção ao seu reino na época da colheita o imperador Qianlong, quinto soberano da dinastia, se juntou aos camponeses para colher chá, que ia guardando no bolso de suas vestes. Durante a colheita, ele recebeu de um mensageiro a notícia de que sua mãe estava gravemente doente, e voltou imediatamente para Pequim. Ao chegar ao palácio foi ao encontro da mãe, que sentiu o perfume que ele trazia no corpo e quis saber o que era. O imperador tirou do bolso as folhas de chá já ressecadas e as ofereceu a sua mãe que, inspirando o intenso *bouquet*, pediu que lhe preparassem um chá. Imediatamente depois de bebê-lo ela ficou curada e, impressionado, o imperador passou a cobrar os tributos anuais de Hangzhou com *long jing*.

O *long jing* também foi honrado no templo budista Hu Gong onde, durante uma visita do neto do imperador Kangshi, da dinastia Qing, monges serviram chá preparado com as folhas plantadas no monastério. O jovem ficou tão impressionado que levou algumas folhas para que o imperador provasse, e o também impressionado imperador conferiu pessoalmente a essa plantação o *status* especial de *gong cha*, chá cerimonial. Dessa plantação monástica de *long jing* ainda hoje é colhido anualmente um chá que é oferecido em leilões a preços superiores ao grama de ouro.



Bi luo chun (green spring snail)

Segundo mais popular entre os chás-verdes, o *bi luo chun* reconta a saga na qual um casal apaixonado foi separado por um dragão perverso, que depois de sequestrar a jovem obrigou-a a se casar com ele. Durante a noite o rapaz apaixonado se aventurou na escuridão para salvar sua amada e lutou bravamente contra o dragão. A batalha durou sete dias e sete noites até que o dragão foi derrotado e o jovem saiu gravemente ferido. Quando soube disso, sua amada partiu em busca de uma erva que pudesse curá-lo e escalou todas as imensas montanhas das redondezas, mas a jornada foi pesada demais para seu corpo que, enfraquecido, não suportou. A notícia de sua morte chegou até o rapaz que, mesmo ferido, foi a seu alcance e, ajoelhado ao lado de seu corpo, chorou por dias e noites, até que seu corpo se transformou em um pequeno arbusto com folhas de chá miúdas e perfumadas. Muito tempo depois o imperador Kang Xi (dinastia Ming) visitou Dong Ting e percebeu que seus habitantes colhiam chá guardando as folhas mais jovens por baixo de suas roupas. Assim, em contato direto com calor de seus corpos, as folhas produziam um perfume inebriante. Ao ser servido com uma xícara desse chá, quis saber seu nome, *xia sha ren xiang* foi a resposta, “tão perigosamente perfumado que pode inebriar até a morte”. O imperador considerou o nome indelicado e supersticioso e o renomeou *bi luo chun*: *bi* significando o verde da folhagem; *luo*, caracóis como o formato de suas folhas; e *chun*, a primavera, estação da colheita. Suas folhas são tão miúdas que um quilo de chá processado necessita de aproximadamente 14 mil brotos.



Huang shan Mao feng (broto aveludado da Montanha Amarela)

Conta-se que, há muitos séculos, um juiz se perdeu em uma trilha de labirintos da Montanha Amarela e um monge o encontrou e o levou consigo para seu monastério a fim de que passasse a noite. O monge preparou-lhe o chá *mao feng* e, para a surpresa do magistrado, uma flor de lótus surgiu no vapor da xícara. Percebendo que o chá era especial, porém mais especial ainda era o arbusto que o originava, levou para casa mudas da planta e, contando ganhar uma promoção especial com isso, ofereceu as mudas ao imperador, advertindo que depois de seu preparo junto ao vapor apareceria uma flor de lótus. O imperador mandou preparar o chá, mas a flor não apareceu e o juiz foi aprisionado por tentar enganá-lo. Depois de muitos meses na prisão o juiz lembrou que o monge havia mencionado vagamente que não bastava apenas o chá, que eram necessárias também as águas minerais puras da Montanha Amarela para que a flor de lótus se materializasse. Assim, o próprio juiz pediu permissão para uma vez mais preparar o chá do imperador com a água correta, e então conseguiu reproduzir o mesmo efeito. O imperador, impressionado, o libertou e ofereceu-lhe um cargo de governador de província.

Uma segunda lenda fala da história de amor entre dois jovens. Ela, ameaçada por um poderoso latifundiário que exigia que se casasse com ele ou a expulsaria e a seus pais de suas terras. Na véspera do casamento marcado a moça fugiu para encontrar-se com seu amado, mas o achou morto, assassinado pelo latifundiário, e pranteou tanto sobre seu corpo até que se transformou em água de chuva, enquanto o corpo do amado virou uma moita de chá.



Da hong pao (grande manto vermelho)

Normalmente encontrado nas encostas do monte Fujian na China, *da hong pao* é um arbusto raro e antigamente havia apenas seis dessas plantas no mundo todo. Como a encosta onde cresce é extremamente íngreme e perigosa, macacos foram treinados para colher as folhas e seus donos os vestiam com coletes vermelhos para não perdê-los de vista. Quando muitos subiam, as montanhas de longe pareciam cobertas por um manto vermelho. Mas, de acordo com a lenda, seu nome foi dado em homenagem a um estudante que, a caminho de prestar exames para ocupar um cargo público a serviço do imperador, caiu doente, e ao tomar o chá *da hong pao* curou-se, retomou seu caminho e chegou a tempo de prestar seus exames com louvor. Uma vez empossado como governador, recebeu um manto vermelho que levou ao monte Fujian e lá deixou em reconhecimento. A partir de então, a infusão antes verde tomou a cor vermelha e, impressionados, os moradores da área batizaram a planta de *da hong pao*, que significa grande manto vermelho. Outra história do *da hong pao* é que durante a dinastia Ming a mãe de um dos imperadores caiu gravemente doente e ao tomar o chá curou-se. Em sinal de gratidão, o imperador teria mandado grande quantidade de tecido vermelho (de acordo com a tradição chinesa o vermelho traz boa sorte e afasta os maus espíritos) para que as moitas fossem cobertas durante os meses de inverno, garantindo assim uma produção constante do chá.



Ti kuan yin (bodhisatva de ferro/chá oolong)

Tie quer dizer ferro e *kuanyin* ou *guanyin* é a manifestação feminina do Buda da compaixão, Avalokitesvara ou Chenrezig. *Tieguanyin* é também chamada de *ti kuan yin*, *tit kwun yum*, *ti kwan yin*, *tie guan yi* e buda de ferro compassiva, e em sua homenagem um tipo de chá *oolong*, original da região de Xiping, foi batizado de *tieguanyin* e lendas locais contam que... “Há muitos séculos vivia na província de Fujian, na China, um fazendeiro chamado Wei e a todo amanhecer quando saía de seu casebre e ao entardecer quando retornava passava pelo templo dedicado a Guanyin. Apesar de muito pobre, ficava apenado com a condição de penúria do templo e, assim, todos os dias ao passar por ele entrava, queimava incenso no seu interior, varria o piso e limpava a imagem de Kuanyin, para que o lugar não tivesse um ar abandonado. Observando sua devoção, Tieguaanyin lhe apareceu em sonho dizendo que atrás do templo, bem no fundo de uma caverna, havia um tesouro capaz de enriquecer sua família e suas próximas gerações, mas para se tornar um bem realmente precioso seria necessário compartilhá-lo com os vizinhos. Ao acordar Wei foi apressado até a caverna atrás do templo e procurou pelo tesouro, mas tudo que encontrou foi uma planta. Desapontado, levou-a para seu quintal e plantou-a. Depois de alguns anos a muda resultou em uma moita saudável e perfumada e, arrancando algumas de suas folhas, Wei preparou uma infusão agradável ao paladar e percebeu que o aroma peculiar e o sabor permaneciam inalterados apesar de usar as mesmas folhas várias vezes. Wei propagou a plantação e, lembrando as instruções recebidas em sonho, distribuiu mudas e sementes entre seus vizinhos. Comerciantes da capital que ouviram falar do chá passaram a disputá-lo e a região ficou conhecida como especialista nessa variedade de *oolong*. Os agricultores da região enriqueceram e o chá ganhou reputação nacional.” O templo dedicado a Kuanyin foi reformado e é mantido até hoje pelos habitantes de Sand, cujo chá não tem concorrentes. O *oolong* é um chá de *bouquet* intenso e de cor âmbar acentuada. Os de melhor qualidade são classificados como Monkey Picked, colhidos por macacos treinados por monges budistas para buscar as folhas dos galhos mais altos das árvores, que são as mais raras e as mais saborosas.

Outra história sobre o *tieguanyin* é a de Wang, um erudito que acidentalmente descobriu uma muda de chá sob uma rocha guanyin em Xiping, colheu-a e plantou-a em seu jardim. Seis anos mais tarde, em visita ao imperador Qianlong, presenteou-o com o chá de sua plantação. O imperador inquiriu sobre sua origem que, revelada por Wang, fez o imperador rebatizar o chá como *kuanyin*.



Baihao yinzhen (Agulha de prata)

A folha se parece com uma agulha e a cor é prata. Uma das muitas lendas sobre o agulha de prata é a do imperador Hui Tsung, que estava tão apaixonadamente absorto na busca pela perfeita infusão desse chá que negligenciou as fronteiras e perdeu seu reino para os mongóis.

Conta-se que, em tempos remotos, a província de Fujian experimentava uma onda de seca intensa. Alguns de seus habitantes, em busca de um milagre, resolveram subir a montanha de Taimue e enfrentar a fúria de um dragão negro guardião de uma planta celestial que, além dos poderes de cura, fazia brotar água de rios secos quando sua seiva tocava o solo. Três irmãos se atreveram a subir a montanha e dois deles decidiram enfrentar o dragão. Esses dois foram petrificados, mas sua irmã sobreviveu à fúria do dragão e resolveu emboscá-lo. Vitoriosa, se apoderou da planta e derramou parte da seiva nos irmãos, que voltaram à vida. A outra parte foi derramada no leito seco do rio, fazendo a água brotar do chão e ali as mudas da planta celestial cresceram e foram plantadas por toda a cidade.

Uma terceira história conta que Zhong Lan, uma mulher muito gentil e compassiva conhecida como mãe Lan, que vivia aos pés da montanha Tai Lao, atual província de Fujian, vendo que o sarampo que devastava o país chegara a sua cidade, adoecendo e matando centenas de habitantes, trabalhou incansavelmente para ajudar e confortar quantos pudesse. Uma noite, ao adormecer, sonhou que um ser celestial veio até ela e disse que, por causa de sua bondade e cuidado com o próximo, os céus a escolheram para exterminar a doença e salvar incontáveis vidas, e que ela deveria subir a montanha Tai Lao. Lá encontraria um chá que deveria preparar e oferecer aos doentes. O chá operou milagres e a história de Zhong Lan chegou aos ouvidos do imperador Yao que, comovido com a bondade da mulher, lhe concedeu o título de “Tai Um”, nome reservado apenas aos parentes do imperador ou aos deuses.

O chá se tornou uma lenda talvez por sua raridade e sabor incomparável. Para se conseguir meio quilo de *baihao yinzhen* são necessários aproximadamente 4.500 brotos que são colhidos manualmente. Dentre os chás brancos, o *baihao yinzhen* é o mais caro e mais premiado, e sua melhor safra acontece entre março e abril. A curiosidade é que, diferentemente dos demais chás, ele deve ser colhido em manhãs de sol alto quando os brotos estejam completamente livres de qualquer umidade.



Pu-erh (Chá fermentado Pu-er)

O *puer*, também chamado de chá dos antepassados, é conhecido desde a dinastia Han (206a.C.-220d.C.) e, de acordo com a lenda, suas sementes foram deixadas por Zhu Geliang (Zhegeliang) – o primeiro-ministro do estado Shu, atual Sichuan, durante o período dos três reinos (220-280 da era atual). Zhu Geliang ensinou ao povo de Yunnan a arte de plantar, colher e preparar o chá e credita-se às montanhas ao norte do rio Lincang os nomes de objetos deixados ali por ele: *youle* (copper gong), *mangzhi* (copper boa), *manzhuan* (iron brick), *yi Bang* (wooden clapper), *gedeng* (leather stirrup), e *Mansa* (seed-sowing bag). Durante a dinastia Qing (1644-1911), o chá *puer* ganhou tal fama que mais de 100 mil pessoas estavam envolvidas em seu cultivo na área Simão, o centro administrativo de Pu-erh. Conta-se que alguns monges enterraram seu chá para que saqueadores não viessem roubá-lo, e tempos mais tarde, quando foram buscá-lo, perceberam que tinha sofrido uma transformação surpreendente que resultou no *puer*.

O *puer* era moldado em pequenos tijolos em formatos que evocavam a sorte, e também na forma de moedas, para ser usado como dinheiro. O chá era considerado um investimento de valor e, dependendo de sua idade, era tratado como os melhores vinhos franceses.



Liu an gua pian tea (*Liu An semente de melão*)

Um chá-verde elegante e de aroma apimentado, o *Liu an guan pian* cresce nas montanhas Dabie, a oeste da província de Anhui, e recebeu esse nome por causa do formato de suas folhas processadas, achatadas e ovais como as sementes de um melão.

No passado, uma pequena vila era constantemente destruída por um monstro gigante que morava em uma caverna de uma montanha próxima e, quando faminto, atacava a aldeia devorando seus habitantes e animais. Um mês se passava e, depois de tudo ter voltado ao seu lugar, o monstro atacava novamente, não dando paz a seus habitantes. Kuanyin, vendo o sofrimento do povo, plantou pés de *gua pian* na entrada da aldeia e, quando o monstro retornou para atacar, foi surpreendido pelo perfume que emanava da plantação e pacificado. E nunca mais atacou a vila. Sua história remonta à dinastia Tang e foi descrita no *Classic of Tea*, de Lu Yu, e durante a dinastia Qing foi inspiração para diversos poemas, porque foi considerado o melhor entre os chás-verdes.



Tai ping hou kui tea *Monkey king tea*

Suas folhas processadas são finas e longas e podem chegar a 15 centímetros. O chá é produzido em Tai Ping, de onde deriva seu primeiro nome, enquanto o *Hou* significa macaco, designação dada pelos habitantes da primeira cidade onde o chá ficou famoso, e *Kui* era o nome do meio de seu inventor, Wang Kui Chen. E, assim colocadas as palavras, lê-se chá Macaco Rei ou Rei dos Macacos. Hoje o chá é cultivado em montanhas próximas a Huangshan, as mais altas de toda a China, consideradas as mais espetaculares da Terra. Um ditado chinês diz que, depois de visitar as montanhas de Huangshan, não é preciso visitar nenhuma outra.

O chá foi criado durante o século XIX, quando o mestre Wang Kui Cheng decidiu desenvolver um novo tipo de chá e, assim, redefinir as áreas produtoras. Em vez de colher brotos, colheu as folhas longas e batizou o chá de *kui jian*. O chá fez um sucesso imediato, vendendo muito mais que os outros chás locais e o mestre Wang resolveu rebatizá-lo com o nome auspicioso de *tai ping hou kui*.



Receituário

*Those dripping crumpets, I can see them now. Tiny crisp wedges of toast, and piping-hot, flaky scones. Sandwiches of unknown nature, mysteriously flavoured and quite delectable, and that very special gingerbread. Angel cake, that melted in the mouth, and his rather stodgier companion, bursting with peel and raisins. There was enough food there to keep a starving family for a week.*³⁹

[Daphne du Maurier](#), [Rebecca](#)

*You have filled my tea with lumps of sugar, and though I asked most distinctly for bread and butter, you have given me cake. I am known for the gentleness of my disposition, and the extraordinary sweetness of my nature, but I warn you, Miss Cardew, you may go too far.*⁴⁰

[Oscar Wilde](#), [The importance of being earnest](#)

³⁹ "Aqueles brevidades gotejantes, posso vê-las agora. Pequeninas pontas de torrada, e scones quantíssimos. Sanduíches de natureza desconhecida misteriosamente temperados e totalmente deliciosos, e aquele bolo de gengibre tão especial. *Angel cake*, que derretia na boca, e seu pesado acompanhamento explodindo de frutas cristalizadas e passas. Havia ali comida suficiente para alimentar uma família faminta por uma semana."

⁴⁰ "Você encheu meu chá com torrões de açúcar, e ainda que eu tenha pedido claramente por pão e manteiga você me deu bolo. Eu sou conhecido por minha natureza gentil e extrema docilidade, mas eu estou avisando Miss Cardew, você pode estar indo longe demais."



O embate do chá

Um *connoisseur* de vinho dirá que os brancos combinam com peixes e aves enquanto os tintos, com carnes, massas e queijos, mas, com a chegada dos vinhos do novo mundo, algumas regras caíram em desuso e as combinações foram reacomodadas. Com o chá aconteceu algo bem parecido. Durante décadas o chá-preto aromatizado ou não foi considerado o único acompanhante de refeições, enquanto os demais eram tomados sozinhos sem quaisquer acompanhamentos. Na China bebe-se chá com ou sem motivo, com verduras, legumes, frutas secas, nozes variadas e também nas refeições formais. Na Europa, se antes o chá não ousava, hoje centenas de variedades de chá são servidas para serem degustadas com os tradicionais sanduíches de pepino, doces, tortas e biscoitos. São chás na forma mais simples, aromatizados, *blends* ou defumados, como o *lapsong souchon*, que chegam à beira do sabor de bacon e se comportam maravilhosamente com massas cozidas nele! O *oolong* se supera como acompanhamento de um prato de verduras e legumes que podem ser preparados no vapor de um chá de jasmim em que o arroz está sendo cozido, criando uma festa de aromas e sabores!

Para o chá da tarde, o *Earl Grey* é perfeito, com toques de frutas cítricas; para acompanhar as sobremesas, os melhores chás são os mais achocolatados ou os verdes, que equilibram pratos muito adocicados. Mas, para terminar a refeição, *puer* sempre, nada mais digestivo, saboroso e dietético!

Os cardápios de chá atualmente trazem uma infinita variedade e pesquisar e experimentar é preciso, pois é dessa forma que se aprende e se constrói o paladar para chá!

Um mestre de cerimônia do chá ofendeu acidentalmente um samurai e rapidamente se desculpou; porém, sentindo-se ultrajado, o soldado exigiu que o impasse fosse decidido na ponta de sua espada. O mestre, que não tinha qualquer experiência com espadas, pediu conselho de um monge amigo, experiente em lutas, enquanto bebiam chá. O monge se desculpou por não poder ajudá-lo, mas vendo-o preparar o chá observou sua perfeita concentração e tranquilidade e disse: "Amanhã, quando for duelar com o soldado, mantenha sua espada levantada como se fosse atacar, mas encare-o com a mesma concentração e tranquilidade com que prepara a cerimônia do chá." No dia seguinte, na hora marcada para o duelo, o mestre seguiu o conselho do monge. No dia marcado o samurai preparou seu ataque e encarou por alguns minutos a expressão calma e atenta do mestre, desconcertado baixou sua arma e saiu se desculpando pela arrogância sem que nenhum golpe tenha sido desferido.

(Conto zen-budista)



Receitas tradicionais para o chá das 17h

O chá da tarde inglês, como a maioria dos eventos tradicionais, foi recebendo releituras ao longo do tempo, já que a culinária ligada ao fruto das descobertas foi sempre exagerada no uso de ingredientes por ser, entre outras coisas, um peso capaz de avaliar o poder e a riqueza de uma casa. Mas, para os padrões das gerações posteriores, tudo vinha com excessos a serem repensados. A comida reflete a economia, a estratificação social e a política de um estado em sociedades que, livres de maiores percalços diários, investem na sofisticação do seu cotidiano. Assim, diferentemente do que talvez imaginemos, a comida é uma cronista fiel da cronologia das civilizações, e os livros de receitas são verdadeiros inventários de uma sociedade.

Com a descoberta do fogo, os homens deixaram de consumir os alimentos *in natura*, dando início ao processo do cozimento, e documentaram essas primeiras experiências nas paredes das cavernas onde viviam. Mais tarde, com o surgimento da escrita, registros de receitas foram feitos em placas de argila e o primeiro de que se tem notícia data do ano 350 a.C., e foi escrito pelo grego-siciliano Archestratus. *Hedypatheia* fala pela primeira vez do conceito de gastronomia - a palavra é de origem grega e significa *gaster*/estômago e *nomos*/conhecimento. De lá para cá foram vários os tipos de publicações tratando do assunto comida, e foram várias também as invenções e os utensílios fabricados para facilitar a vida dos encarregados pela cozinha de uma casa ou comércio. Uma dessas invenções, que apareceu muitos anos depois do chá da tarde, mas que beneficiou imensamente tanto restaurantes como donas de casa, foi uma corriqueiríssima, para os padrões tecnológicos atuais, máquina de fatiar pão. Criada por Otto Frederick Rohwedder, em 1928, gerou um impacto comercial fabuloso na venda de pães e sanduíches.

O nobre John Montagu, conde da cidade de Sandwich, não foi exatamente uma figura popular no tempo em que viveu (1718-1792), mas seu nome chegou até os dias de hoje graças ao lanche que inventou em uma de suas noites de jogatina. Para não se afastar da mesa de apostas, pediu ao garçom da casa que trouxesse duas fatias de pão e uma de rosbife e foi simplesmente assim que surgiu o lanche mais conhecido de que se tem notícia; o sanduíche!

Scones

Scones são bolinhos especiais para o chá da tarde, a versão doce acrescida ou não de frutas secas é a mais tradicional, que evoluiu para outras receitas, inclusive salgadas. Na versão original, o *scone* é servido com *clotted cream*, *lemon curd* e geleia de morango. Sua provável origem é escocesa, porém, a primeira receita escrita de que se tem notícia remonta à *Eneida*, poema épico de Virgílio (1513). São várias as versões para a escolha de seu nome, uma delas atribui a *stone (scone) of destiny*, nome da pedra em que os reis escoceses eram coroados.

O creme que acompanha o *scone*, o *clotted cream* ou *clabber cream* (palavra arcaica que significa “despesa”, onde provavelmente era guardado para “coagular”/clott), é um creme maturado das regiões de Devon e da Cornuália, no sudoeste da Inglaterra, e é obtido de leite com alto teor de gordura, no mínimo 55%. Tradicionalmente o leite é fervido e a gordura que fica na superfície durante a fervura é retirada e aquecida em panelas rasas de cobre por aproximadamente uma hora ou até que o creme venha à superfície formando pequenos coágulos. A consistência final é semelhante a da manteiga, mas o sabor é cremoso e delicado. Esse mesmo creme é fabricado por outros povos e utilizado de outras maneiras; na Índia ele é o *malai*, no Oriente Médio, *kajmak* e, na Mongólia, o *öröm*, que engrossa o chá salgado.

O *lemon curd* é uma geleia espessa e consistente feita de limão e tão tradicional quanto a geleia de laranja confeccionada com raspas, a famosa *marmalade* inglesa. Ao *curd* às vezes são acrescentados ovos, manteiga ou creme de leite grosso para criar um *crème pâtissier* usado nas tortas de frutas ou como recheio de massas doces, mas é a geleia de morango que, junto com o *clotted cream*, acompanha os *scones*.

- *Scones* simples

Ingredientes

250g de farinha com fermento

1 pitada de sal

50g de manteiga

30g de açúcar

150ml de leite

Modo de preparo

Misture a farinha, o sal e a manteiga, acrescente o açúcar e o leite até obter uma massa de boa consistência para uma ligeira sova em superfície enfarinhada. Abra em formato de esfera com aproximadamente 2 centímetros de altura e corte com aro ou cortador de biscoitos de 5 centímetros. Disponha os pãezinhos em forma untada, pincele um pouco de leite sobre cada um e leve para assar, em forno quente preaquecido, por 10 a 15 minutos ou até que estejam crescidos e dourados. Deixe esfriar em uma grade de inox antes de servir. Se quiser, a essa receita podem ser acrescentadas frutas vermelhas desidratadas ou passas.

No Brasil é improvável encontrar um creme que seja comercializado sem pasteurização e com o teor de gordura necessário para se preparar o *clotted cream*, segue a receita abaixo que se aproxima da original.

- *Clotted cream*

Ingredientes

½ colher (chá) de extrato de baunilha

½ xícara de creme de leite gelado e dessorado

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

½ xícara de iogurte grego bem espesso

Modo de preparo

Coloque uma vasilha de inox na geladeira por 1 hora e misture nela, com uma batedeira, a baunilha e o creme de leite, acrescentando o açúcar aos poucos até formar um creme bem consistente. Com a ajuda de uma colher misture delicadamente o iogurte e sirva com os *scones* ainda quentes.

Muffins

Em documento datado de 1703, o pãozinho está grafado como *moofin*, talvez derivado de *muffen* do alemão (bolinho) ou quem sabe do francês *moufflet*. Macio como é o pãozinho, os *muffins* ingleses são pãezinhos e não bolinhos doces, diferente dos *muffins* americanos. Nas cozinhas inglesas aristocráticas o padeiro da família preparava os *muffins* a partir das sobras de pão, biscoito, restos de massas para tortas e batatas, que ele misturava e fritava em uma grelha em fogo aberto para os empregados da casa comerem com seu chá ou café da manhã. Em algum momento esse pãozinho subiu de status e passou a frequentar os chás da tarde. Aberto ao meio e grelhado, vinha acompanhado de manteiga, queijo, geleia ou mel; como o *scone*, o *muffin* se tornou uma tradição nas mesas de chá.

Uma antiga cantiga de ninar, "[The muffin man](#)", descreve a peregrinação de porta em porta de um vendedor de *muffins* e aparece no livro *Persuasão*, romance de Jane Austen do início do século XIX. É possível que a origem do *muffin* remonte ao século X, mas sua popularidade chega ao auge no século XVIII. No início do século XIX havia dezenas de fábricas espalhadas pela Inglaterra e o vendedor de *muffin* era figura fácil nas ruas inglesas. Rápidos e de fácil preparo, os *muffins* foram muito populares no período da Segunda Guerra, talvez porque com alimentos racionados a receita original se encaixasse bem com a dificuldade de ingredientes.

Ingredientes

1 pacotinho de fermento granulado para pão

1 colher (chá) de açúcar

400g de farinha de trigo

1 pitada de sal

220ml de leite

50ml de azeite

Modo de preparo

Misture bem todos os ingredientes secos e aos poucos acrescente o leite; junte apenas 200ml e acrescente o azeite. Amasse com as mãos. Se a massa estiver seca e difícil de manipular acrescente, mexendo sempre, o restante do leite. Amasse ligeiramente e coloque a massa em saco plástico, deixando espaço para que dobre de tamanho, feche e deixe descansar por meia hora, 40 minutos. Retire a massa do saco e forme com ela um rolo de uns 7 centímetros, corte cilindros como pães de hambúrguer. Unte uma grelha, deixe que aqueça bastante e vá dourando os muffins. Eles podem ser guardados em potes hermeticamente fechados ou congelados. Nesse último caso, partidos ao meio para que possam ser levados diretamente ao forno ou grelha quente antes de servir.

Os sanduíches

Os sanduíches servidos no chá da tarde são tradicionalmente frios e preparados em pão de fôrma branco porque, na época em que o chá da tarde foi concebido, a farinha branca refinada era mais cara e, portanto, sua utilização, mais do que sabor, visava status. Isso não impede que, ao longo dos anos, novidades apareçam nos cardápios na forma de pães integrais e outros, que podem ser confeccionados em casa, comprados em lojas de produtos naturais ou nos supermercados de bairro. Mas é preciso cuidado para que o sabor do pão não interfira no do recheio e o ideal é que fiquem perfeitamente equilibrados e que todos os sabores possam ser percebidos a cada mordida. Os sanduíches devem ser pequenos e delicados, cortados ao meio ou em quartos, e arrumados de maneira harmônica em uma torre de doces de três andares ou servidos em pratos individuais. Para que permaneçam frescos pode-se envolvê-los em um pano de prato limpo de algodão levemente umedecido ou cobri-los com papel filme. Depois de cortados, os pães de fôrma ressecam rapidamente e, por isso, o ideal é consumi-los até três horas depois de preparados.

• Sanduíche de pepino

Ingredientes

1 a 2 pepinos japoneses (sem semente)

Fatias de pão de fôrma tipo Graham (prefira os já descascados)

1 pote de queijo aerado cremoso tipo boursin

2 ou 3 galhos de cebolinha picada

Modo de preparo

Lave bem os pepinos. Fatie-os no processador, mantendo a casca. Retire a casca do pão tendo cuidado para que as fatias fiquem simétricas e se equilibrem bem. Faça poucas de cada vez. Em uma tigela, misture bem o queijo e a cebolinha picada e passe a mistura em cada fatia de pão. Disponha o pepino (que só deve ser acrescentado praticamente na hora de servir porque cria muita água e molha o pão) sobre cada fatia como se fosse uma escama de peixe, cubra com outra fatia e corte ao meio ou em quartos. Sirva em pratos individuais guarnecidos com um pequeno galho de salsa troncuda ou cerefólio. A mistura do queijo pode permanecer na geladeira pelo tempo de validade do próprio queijo se houver sobra.

• Sanduíche de ovos

Ingredientes

2 ovos cozidos

2 colheres (sopa) de maionese

1 colher (sopa) de creme de leite

1 colher (chá) de mostarda inglesa (amarela)

1 pitada de curry

Pão de fôrma branco descascado

Modo de preparo

Amasse os ovos ligeiramente com um garfo e reserve. Misture todos os outros ingredientes, exceto o pão de fôrma. Depois combine os ingredientes de forma a não machucar muito os ovos, deixando pequenos pedaços. Espalhe sobre uma fatia de pão e cubra com a outra. Se não for consumi-los imediatamente, proceda como recomendado na introdução. As sobras do recheio duram não mais que dois dias se misturadas diretamente aos ovos.

- Sanduíche de agrião

Ingredientes

Folhas de agrião

1 pote de queijo aerado tipo boursin

1 colher (chá) de pimenta-do-reino ralada

Pão de fôrma de grãos

Geleia de pimenta

Modo de preparo

Lave bem o agrião e reserve. Em uma tigela, misture o queijo e a pimenta ralada e reserve. Espalhe em uma fatia do pão uma boa camada de queijo e na outra pincele geleia de pimenta. Cubra com bastante agrião a fatia com queijo, sobreponha a outra fatia e corte o sanduíche em duas partes antes de servir.

- Minisanduíches quentes de emmenthal

Ingredientes

Pão de fôrma branco

1 fatia grossa de queijo emmenthal holandês por sanduíche

2 a 3 gotas de azeite de trufa por sanduíche

Sour cream (1 colher (sopa) de iogurte consistente, 4 gotas de limão e salsinha finamente picada)

Modo de preparo

Sobre uma das fatias coloque o queijo e pincele com o azeite. Feche o sanduíche e leve a um grill de forma que fique com as marcas da grelha. Corte em quatro quadrados e guarneça a lateral de um prato com sour cream.

- Sanduíche de camembert com geleia de jaca

Ingredientes

Queijo camembert

Alecrim

Pão integral alemão fatiado

Alface roxa e verde

Geleia de jaca

Ingredientes para a geleia de jaca

5 a 6 bagos de jaca mole (podem ser comprados em feira livre)

5 a 6 colheres (sopa) de açúcar

100ml de água filtrada

Modo de preparo da geleia de jaca

Leve ao fogo médio todos os ingredientes e mexa para não grudar. O ponto pode variar de acordo com o gosto pessoal. Se quiser um doce mais encorpado, mais água e açúcar serão necessários ao longo do cozimento. Sirva depois que esfriar.

Modo de preparo do sanduíche

Se o camembert veio na latinha leve para assar em forno quente por aproximadamente 10 minutos; deixe o papel aberto e coloque galhinhos de alecrim. Quando for tirar do forno, use luvas de silicone e tire o queijo da lata puxando-o pelo papel. Abra a embalagem completamente e corte o queijo em triângulos. Cubra apenas uma fatia de pão com o queijo disposto em camadas como degraus. Sirva em prato individual guarnecido com folhas de alface roxa e verde sobrepostas e, na lateral, duas ou três colheres de sopa da geleia para acompanhar.

- Sanduíche de avocado e palmito

Ingredientes

1 *avocado (abacate pequeno de casca escura)*

Suco e raspas de ½ limão

Sal e pimenta ralados a gosto

3 a 4 talos de palmito

2 a 3 gotas de azeite de trufas

Pão de fôrma sem casca

Alface roxa crespa

Modo de preparo

Misture a polpa do abacate ao limão, sal e pimenta, processe o palmito, incorpore à mistura do abacate e pingue o azeite. Recheie o pão de fôrma em duas camadas com a pasta e corte ao

meio, no formato de dois triângulos. Arrume em bandeja guarnecida com alface roxa crespa ou em pratinhos individuais. Espete um palito nos sanduíches para que não escape recheio pelas laterais quando servidos.

- Torradas com queijo de cabra e tomates blushed

Os tomates blushed são bem mais macios que os tomates secos e muito menos ácidos. Em geral são vendidos em conserva com azeite de oliva, que deve ser descartado.

Ingredientes

50g de tomates blushed

4 tomates cereja bem picados

Gotas de azeite balsâmico

Pão de fôrma de grãos

150g de queijo de cabra

Folhas de manjerição

Modo de preparo

Misture o tomate em conserva com o tomate cereja, pingue o balsâmico e reserve. Toste o pão ligeiramente e corte em triângulos. Espalhe uma boa camada de queijo e cubra com folhas picadas de manjerição. Sirva a mistura de tomates na lateral do prato.

- Tarteletes salgados

São versáteis, leves e fáceis de fazer. Podem ser feitos com massa pronta de vol-au-vent (folhados encontrados no mercado) ou com pão de fôrma fresco acondicionado em forminhas de empada com as laterais aparadas. São servidos com recheio frio ou quente e até com legumes bem cortadinhos regados com azeite balsâmico ou azeite de trufas. A receita básica da massa é a seguinte:

Ingredientes para a massa

220g de farinha de trigo

110g de manteiga fria

1 colher (chá) de sal

3 a 4 colheres (sopa) de água

filtrada

Ingredientes para recheio básico

2 ovos

1 ½ copo de leite

150g de parmesão ralado

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 170°C, unte de quinze a vinte forminhas metálicas. Coloque forminhas de papel amanteigadas ou siliconadas próprias para empadinhas dentro das forminhas metálicas. Em uma tigela, junte todos os ingredientes da massa manualmente até obter um efeito seco quase maleável e abra nas forminhas.

Bata os ingredientes do recheio acrescentando outros ingredientes que queira, como aspargos, champignons, palmitos, queijos variados, enfim... Recheie as forminhas só até a metade para que ao assar não transbordem.

Leve ao forno para assar sobre um tabuleiro por 15 a 20 minutos ou até que dourem. Deixe esfriar e retire com muito cuidado, puxando pelas forminhas de papel ou de silicone.

Essa receita também pode ser feita em miniforminhas de quiche com fundo removível.

Ah, biscoitos...

Do [latim](#) *biscoctu*, que significa duplamente cozido, os biscoitos foram em algum momento confeccionados com pedaços de [bolo](#) que, postos para assar uma segunda vez, ficaram crocantes. Mas essa não é a receita original cujo crédito parece ser persa, ainda que haja evidências de biscoitos mais antigos produzidos na China, Índia e África.

Os biscoitos foram inicialmente produzidos com farinha rústica e cereais e em alguns países eram acrescentadas nozes e frutas ou mel para adoçá-los. De fácil transporte e substanciosos, eram favoritos entre os tripulantes das naus portuguesas que se deslocavam para o novo mundo entre os séculos XV e XVI. O padre [Raphael Bluteau](#) refere-se a eles no seu *Vocabulário português e latino* como “pães do mar”. A cada marujo ou soldado cabia na época o equivalente a 28 arráteis (1 arrátel= 428 gramas) de biscoitos como ração mensal.

Aquilo que foi concebido como pão pelos povos antigos, e cuja confecção era basicamente uma mistura de grãos e água, era duro de engolir. Mas foi provavelmente esse o protótipo dos primeiros biscoitos que, nas mãos dos egípcios, ganharam desenhos e formatos variados, além de ostentarem marcas especiais quando dedicados a aristocratas. A fabricação era trabalho de escravos contratados por períodos de horas ou mesmo semanas para produzi-los e a arte era passada de pai para filho.

A primeira receita documentada de biscoito foi encontrada no século XVIII pelo erudito Amadio Baldanzi, em um antigo manuscrito hoje preservado na cidade de Prato, Itália. Era a

primeira receita dos famosos *biscotti di Prato* que na moderna Itália são conhecidos como *cantuccini*. Muito secos, tradicionalmente vêm acompanhados por uma bebida na qual são mergulhados. Na Itália são servidos como sobremesa depois de farto jantar, acompanhados de uma aguardente toscana chamada vinho santo. Fora da Itália, no entanto, os *cantuccini* acompanham cafés e chás.

Em meados do século XVII o biscoito era um sucesso na Europa e, com as novas refeições, a Inglaterra criou um mercado não apenas produtor, mas consumidor. Foram fabricados no país biscoitos para todos os gostos e cujo excedente era exportado para as colônias. Como colônia ainda não industrializada, os Estados Unidos não tinham maquinário para fabrico próprio, mas perceberam rapidamente que o consumo interno valia a importação de máquinas inglesas e, aos poucos, os americanos não apenas produziram peças para reposição, mas criaram suas próprias máquinas, formando uma das mais ricas e poderosas indústrias americanas, e, assim, o *biscuit* inglês foi rebatizado de *cookie* (do holandês *koekie* ou bolinho). A história dos biscoitos se confunde com a história da confeitaria desde os primeiros registros de doces, embora para os padrões atuais nem fossem muito doces. Chegaram à Europa durante a conquista muçulmana da Espanha e, da cozinha real, pularam para o tabuleiro dos ambulantes e depois para as grandes fábricas.

O biscoito como o conhecemos hoje, formulado com manteiga, açúcar, cremes e aromatizantes, só apareceu no século XVIII e apenas em 1875 o primeiro cortador metálico foi criado e patenteado por Alexander Ashbourne. Essa criação revolucionou a indústria de biscoitos, que passou a fabricar e distribuir em larga escala.

Conta-se que o biscoito da sorte nasceu no período em que a China foi invadida pelos mongóis. Durante a luta pela libertação, os chineses teriam criado grandes biscoitos na forma de meia-lua dentro dos quais seriam colocados mapas e mensagens a serem trocados entre generais articuladores da libertação chinesa. Tempos mais tarde o biscoito, apesar da mudança na forma, teria se tornado uma tradição para lembrar o povo chinês de sua luta e consequente libertação do domínio de Gêngis Khan e seu exército.

A verdade é que, apesar da bonita lenda, os biscoitos foram criados em 1909 na Califórnia, mais precisamente em São Francisco, pelo imigrante japonês Makoto Hagiwara, dono de uma casa de chá, como uma inovação criativa para oferecer a seus clientes.

- Fortune cookies (biscoitos da sorte chineses)

Ingredientes

¾ de xícara de farinha de trigo

½ xícara de manteiga derretida

1 xícara de açúcar de confeitiro

1 pitada de sal

3 claras ligeiramente batidas

½ colher (chá) de extrato de baunilha

½ colher (chá) de extrato de amêndoas

Tiras de papel com mensagens

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°C. Com um fouet (batedor de arame) misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e consistente. Os biscoitos devem ser feitos individualmente ou no máximo dois por vez, porque o formato se consegue com a massa morna, quase quente, e são dobrados com o uso de luvas. Use papel-manteiga sobre a fôrma ou manta de silicone e com uma colher de chá faça círculos de aproximadamente 10 centímetros. Asse por 4 ou 5 minutos ou até que os biscoitos estejam parcialmente dourados, para que seja possível o manuseio da massa. Retire com uma espátula, coloque a tirinha e dobre o biscoito em formato de pastel. Depois aproxime as duas pontas. Se quiser que fiquem brilhantes, passe os biscoitos como o auxílio de pinça culinária em uma mistura de clara em neve batida com açúcar de confeitiro.

Short bread biscuits

Os famosos biscoitos amanteigados ingleses têm, na verdade, sua origem na Escócia. Os mais famosos na Grã-Bretanha são os da empresa Walker's, fundada em 1898 por Joseph Walker, produzidos em sua então padaria aberta com um empréstimo de 50 libras. O biscoito foi sendo aperfeiçoado ao longo dos anos e Joseph viu a fama bater a sua porta, o que fez com que procurasse uma loja maior e investisse em uma carroça e um cavalo para fazer entregas. Hoje seus bisnetos exportam biscoitos para vários continentes.

Na época em que esse biscoito foi criado, a manteiga custava uma verdadeira fortuna e, por isso, o biscoito era oferecido apenas nas ocasiões muito especiais como casamentos, Natal e Ano-novo e seu formato era um círculo achatado nas dimensões de um bolo, como um biscoito gigante. Na Escócia era tradicional esfarelar um biscoito desses sobre a cabeça da noiva na entrada de sua nova casa para que fosse feliz. O hábito de festejar com

amanteigados o Ano-novo tem origem nos antigos bolos pagãos, os Yule, uma representação do deus Sol.

A receita é atribuída à rainha Mary da Escócia e, na época, o formato do biscoito era grande e redondo e dividido em pequenos triângulos, que terminaram conhecidos como *petticoat tails*. Existem algumas teorias sobre esse nome, sendo uma delas baseada na corruptela do nome em francês *petites cotés* referente aos triângulos cortados do grande biscoito, ou ainda *petit gautelles* (bolinhos) que foi se anglicizando com o tempo até chegar a *petticoat tails*. A rainha apreciava imensamente a cozinha francesa e, aparentemente, foram os cozinheiros franceses que trabalhavam em seu palácio que criaram a receita em sua honra, ou o refinaram para seu gosto. A literatura a respeito do biscoito data do século XII, embora a primeira receita propriamente dita figure em um livro escocês de 1736. Essa receita e algumas variações da época incluíam fermento nos ingredientes. A partir de 1850 as receitas pediam apenas manteiga, farinha e açúcar em quantidades preservadas até hoje, mas passíveis de pequenas mudanças por onde passam, dependendo do gosto pessoal e também da região onde é fabricado o biscoito. A rainha Vitória, por exemplo, preferia os seus ligeiramente salgados, enquanto na região de Lancashire é comum a adição de alcarávia e coentro. Em algumas regiões da Escócia são adicionadas raspas de laranjas ou amêndoas e, com a fundação da empresa Walker's, surgiu uma versão com gengibre e mais recentemente uma com *choc-chip*.

- Amanteigados escoceses

Ingredientes

120g de manteiga

5 a 6 gotas de essência de baunilha

60g de açúcar

180g de farinha de trigo

Açúcar de confeiteiro

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 190°C. Processe a manteiga, a essência e o açúcar juntos, formando uma pasta leve. Acrescente a farinha aos poucos até obter uma massa homogênea, abra em superfície enfarinhada com espessura de 1 ½ centímetro e corte com cortador próprio no formato que desejar. Arrume no tabuleiro enfarinhado, espalhe por cima o açúcar de confeiteiro e leve para gelar por 20 minutos. Retire da geladeira e asse por 15 a 20 minutos ou até dourar. Deixe esfriar em uma grade antes de servir.

- Amanteigados de farinha de arroz

Ingredientes

60g de açúcar

30g de açúcar de confeiteiro

140g de manteiga com sal

1 colher (café) de essência de baunilha ou amêndoa

150g de farinha de trigo

60g de farinha de arroz

Modo de preparo

Preaqueça o forno a uma temperatura média. Processe todo o açúcar com a manteiga e a essência, acrescente as farinhas peneiradas e misture bem formando uma massa homogênea. Cubra a fôrma que vai usar com papel-manteiga, enfarinhe a superfície onde vai abrir a massa e escolha entre os formatos: o redondo, do tamanho de uma noz, que deve ser achatado sobre o papel do tabuleiro como uma bolacha, ou o comprido na largura de 1 ½ centímetro e com espessura entre 4 e 5 centímetros. Fure ligeiramente a superfície do biscoito para que asse bem por dentro e leve ao forno. Retire em aproximadamente 30 minutos ou assim que estiver dourado.

- Digestive biscuit

Além de delicioso, o digestive é ligeiramente doce e além de acompanhar o chá da tarde pode também acompanhar queijos e servir como base para tortas doces, salgadas e crumbles. O nome digestive foi concebido com base na crença de que o bicarbonato de sódio, um dos componentes da receita, agiria como um antiácido e, portanto, emprestaria ao biscoito propriedades digestivas. O digestive pode ser encontrado também com cobertura de chocolate amargo, ao leite ou branco.

Ingredientes

4 colheres (sopa) de açúcar mascavo

4 colheres (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) de leite integral

¾ de xícara de farinha integral grossa

¼ de xícara de farinha de trigo

½ colher (chá) de fermento em pó

1 colher (sopa) de flocos de aveia

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 190°C. Unte dois ou três tabuleiros rasos para biscoito ou utilize mantas de silicone e reserve. Misture na batedeira o açúcar e a manteiga até obter uma pasta clara e aerada, adicione o leite e bata mais um pouco até obter um creme grosso. Acrescente as farinhas e o fermento peneirados e os flocos de aveia e amasse manualmente todos os ingredientes sobre superfície enfarinhada. Abra a massa com um rolo e corte biscoitos redondos de aproximadamente 6 centímetros de diâmetro. Coloque nos tabuleiros e faça furos na superfície com um garfo. Asse por 15 a 18 minutos ou até dourar e deixe esfriar em uma grade antes de servir.

Se quiser digestivos de chocolate, derreta uma barra em banho-maria e cubra os biscoitos frios ainda sobre a grade, deixe que o chocolate endureça antes de armazená-los.

- *Cookies de gengibre*

Ingredientes

80g de Karo

110g de manteiga sem sal

300g de farinha de trigo com fermento

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

200g de açúcar

1 colher (sopa) de gengibre em pó

1 ovo batido

40g de gengibre em conserva bem picado

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 170°C, unte dois ou três tabuleiros e cubra com papel-manteiga. Reserve. Em fogo brando, aqueça o Karo e a manteiga, deixe esfriar. Em uma tigela, misture manualmente a farinha peneirada com o bicarbonato, o açúcar e o gengibre em pó, acrescente o ovo e o gengibre picado. Misture todos os ingredientes e com ele faça aproximadamente 20 bolinhas e coloque no tabuleiro, mantendo um bom espaço entre elas que irão crescer. Asse por 15 a 20 minutos ou até que estejam douradas e perfumadas. Retire dos tabuleiros e deixe esfriar sobre grades antes de servir.

Os bolos

O bolo de frutas é confeccionado na Europa desde o medievo, mas, de acordo com lendas culinárias, a primeira receita foi criada pelos egípcios para ser uma dentre as muitas oferendas colocadas nas tumbas de seus entes queridos para sua última jornada.

Os romanos passaram a produzir regularmente bolos de frutas um pouco depois, e os ingredientes mais utilizados eram romãs, *pignolis*, e passas, macerados em farinha integral rústica e misturados a mel e especiarias. Há registros de cruzados, guerreiros e caçadores que carregavam em suas bagagens bolos de frutas para alimentarem-se durante os longos períodos de viagem. Um alimento completo que dispensava cozimento, já que fermentava ao longo do tempo. Quando as primeiras frutas secas chegaram ao continente britânico, em 1400, receitas de bolos de frutas começaram a ser preparadas em diversos condados e, por volta de 1700, um bolo de frutas ritual misturado a castanhas era confeccionado ao final de cada colheita para ser servido antes da seguinte. A cada ano uma boa safra era comemorada enquanto a seguinte era homenageada.

Na Inglaterra leis foram criadas restringindo o bolo a casamentos, crismas, Páscoa e Natal e, em princípios do século XVIII, o bolo de ameixa⁴¹ foi banido completamente da Europa continental por ser considerado pecaminosamente caro. O preço das frutas era altíssimo e a quantidade usada na receita era grande. Somente cem anos mais tarde, durante a era vitoriana, o bolo foi reabilitado e um chá da tarde vitoriano não podia prescindir dele. Os bolos de frutas eram, então, confeccionados e esperados ansiosamente durante todo o ano em que ficavam guardados. Fosse por respeito às tradições pagãs, fosse porque com o tempo se tornavam mais saborosos, ou por serem uma *delicatessen* muito cara. Os ingleses até hoje preparam como ninguém essa receita maravilhosa!

A mãe de um amigo que mora em Colombo (Sri Lanka) fazia um bolo de frutas imbatível que guardava por um ano em uma lata de biscoitos antes de mandar por sedex para o filho. Também meu amigo Carlos Sartoretto, um gourmet de mão cheia, produz uma vez ao ano um dos bolos de frutas mais saborosos e perfumados que já provei e presenteia seus amigos no Natal. Faço sorvete de creme e conhaque para acompanhar.

Foi costume durante anos na Inglaterra que moças solteiras, ao receberem sua fatia de bolo de frutas em um casamento, a guardassem para colocar embaixo de seus travesseiros e assim sonhar com seus futuros maridos.

De acordo com historiadores culinários, os precursores dos atuais bolos foram assados em

meados do século XVII, quando os primeiros avanços tecnológicos na área tomaram forma e os primeiros ingredientes refinados apareceram. Usavam-se, então, moldes redondos sem fundo feitos em metal, madeira ou papel; alguns ajustáveis, outros fixos, que eram colocados sobre tabuleiros chatos para assar. Muitos bolos ainda mantinham frutas secas como ingrediente adoçante, outros já começavam a produzir glacês e criar novas técnicas com o surgimento do açúcar.

O que diferenciava um bolo de um pão era apenas uma linha muito tênue, já que muitas receitas de bolos sugeriam uma fermentação adequada a pães. O sabor doce era o que evidenciava a diferença entre os dois, e a chegada de novos utensílios e ingredientes separou definitivamente um do outro. Mas apenas no século XIX os bolos passaram ao formato que conhecemos hoje, preparados com farinha e açúcar refinados e fermento próprio. O *chef* francês Marie-Antoine Carême foi o pai da confeitaria e estudou desenho e arquitetura, o que lhe permitiu confeccionar verdadeiras obras de arte, criando imensas esculturas que frequentaram as mesas reais europeias e russas e lhe renderam fama internacional.

No mundo rural, durante séculos, entre plantio e colheita agricultores ofereceram bolos rituais com grãos e frutas que retiravam da terra, e tanto tamanho quanto formato faziam parte de um simbolismo específico. É a partir desses rituais que os bolos passam a frequentar batizados, casamentos e funerais e, à medida que se sofisticam em ingredientes, formato e decoração, falam da importância de cada momento, onde é repartido e com quem. Na Antiguidade, quando esse tipo de material custava verdadeira fortuna, era uma honra e deferência especial ser presenteado com um bolo ou comparti-lo com outros comensais.

• *Fruit cake*

As frutas secas usadas na receita a seguir devem ser colocadas de molho no dia anterior e aqui pode ser usado tanto o chá-preto forte da gama dos defumados quanto o Earl Grey para a infusão, que vão emprestar ao bolo sabor e fragrância sutil. Existe no mercado uma mistura pronta de frutas cristalizadas natalinas ideal para essa receita. Essas frutas, se mantidas em papel-manteiga e guardadas em recipiente hermeticamente fechado na prateleira mais baixa da geladeira, onde nem luz e nem muito frio as toquem, permanecem bem por muito tempo. Também podem ser congeladas, retirando-se todo o ar da embalagem.

Ingredientes

150g de manteiga amolecida

150g de açúcar demerara (mascavo mais escuro)

4 ovos

220g de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 colher (sopa) de melado

100ml de conhaque ou cointreau

2 colheres (chá) de suco de limão-siciliano

1 pitada generosa de noz-moscada

450g de frutas secas (passas variadas, frutas vermelhas secas, damascos, tâmaras)

300ml de chá frio

220g de frutas cristalizadas

220g de cerejas secas ou frutas vermelhas desidratadas

Modo de preparo

Preaqueça o forno em grau médio (170°C) e prepare uma forma redonda de 22 centímetros, com fundo removível, com papel-manteiga. Processe em batedeira a manteiga e o açúcar até obter um creme homogêneo. Adicione os ovos separadamente, alternando com a farinha já peneirada com o fermento, e continue batendo até que ovo e farinha formem uma mistura uniforme, cremosa e clara. Desligue a batedeira e acrescente manualmente o melado, o conhaque (ou cointreau), o limão e a noz-moscada, misturando tudo cuidadosamente. Junte todas as frutas em outra vasilha (as frutas secas devem ser infundidas em água de um dia para o outro. Coe as frutas para utilizá-las na receita e reserve o chá que poderá ser reaproveitado para fazer pão) e incorpore-as à mistura delicadamente, de forma que a massa mantenha a aeração necessária e o bolo asse corretamente sem solar, o que leva em torno de 2 horas. O bolo deve ficar bem corado e perfumado. Espete um palito para ter certeza de que o bolo está bem assado e retire da forma quando estiver frio.

• *Dundee cake*

O dundee cake é uma variação escocesa do bolo de frutas. Nele prevalecem groselhas secas, passas e amêndoas e pode prescindir das frutas cristalizadas. Essa versão escocesa foi creditada e comercializada por James Keiller, dono da fábrica Keiller de marmalades, as famosas geleias cítricas produzidas na Escócia e Inglaterra. Conta-se que Mary, rainha da Escócia, não gostava de cerejas e a primeira versão contendo amêndoas ao invés de cerejas foi produzida especialmente para ela. A decoração do dundee é feita com círculos concêntricos de

amêndoas inteiras.

Ingredientes

100g de amêndoas peladas
180g de manteiga sem sal
180g de açúcar mascavo
Raspas de 1 laranja
3 colheres (sopa) de geleia de laranja
225g de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento
3 ovos
100g de amêndoas trituradas
2 colheres (sopa) de leite
100g de cerejas cristalizadas
500g de frutas secas picadas
2 colheres (chá) de açúcar

Modo de preparo

Coloque as amêndoas em uma tigela com água fervida e deixe que descansam por 5 minutos, descarte a água. Preaqueça o forno a uma temperatura de 170°C e forre uma fôrma de 20 centímetros de fundo falso com papel-manteiga. Use a batedeira para misturar a manteiga e o açúcar até obter um creme homogêneo e acrescente as raspas de laranja e a geleia. Peneire farinha e fermento adicionando um pouco a cada ovo acrescentado, batendo sempre, acrescente as amêndoas trituradas, uma colher (chá) de leite e a seguir as frutas cristalizadas (cerejas e frutas secas) e mexa tudo manualmente com bastante cuidado. Despeje aos poucos a mistura na fôrma e nivele bem antes de colocar as amêndoas peladas de forma circular sobre o bolo. Leve ao forno por 45 minutos depois abaixe a temperatura para 130°C e deixe assar por mais 1 hora, 1 ½ hora. Espete um palito, que deve retornar com algumas migalhas quando o bolo estiver no ponto. O meio não deve assar muito para que permaneça macio. Misture o restante do leite com o açúcar e faça um glacê para ser pincelado sobre o bolo que, depois de glaçado volta por 2 a 3 minutos ao forno. Retire o bolo novamente do forno e deixe que esfrie na fôrma. Depois de frio enrole em papel-manteiga e sirva a partir de dois dias de assado.

• Bolo de café com nozes

Ingredientes do bolo

15 metades de nozes
200g de açúcar
200g de manteiga
4 ovos batidos em 1 colher (sopa) de água gelada
200g de farinha com fermento
1 colher (chá) de fermento para bolo
1 colher (sobremesa) de pó de café instantâneo dissolvido

Ingredientes do recheio

500g de mascarpone
50g de açúcar mascavo
3 colheres (sopa) de licor de café

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 170°C. Unte duas fôrmas redondas de 20 centímetros de diâmetro e cubra com papel-manteiga. Toste dez metades de nozes ligeiramente em frigideira e reserve, pique as nozes restantes e reserve. Processe todos os ingredientes até obter uma massa macia e homogênea e distribua nas duas fôrmas com cuidado. Asse por 20 minutos aproximadamente, retire da fôrma e deixe esfriar.

Para o recheio misture cuidadosamente o mascarpone ao açúcar e acrescente o licor. Com parte do creme recheie uma metade do bolo, coloque em cima a outra metade do bolo e cubra-o com o restante do creme, salpique com nozes e sirva.

• Bolo vitoriano clássico

Ingredientes do bolo

200g de açúcar
200g de manteiga amolecida
4 ovos batidos
200g de farinha com fermento
2 colheres (sopa) de leite

Ingredientes do recheio

100g de mascarpone
100g de açúcar vanille

- 1 colher (café) de extrato de baunilha
- 300g de geleia de morango
- 1 saquinho de açúcar vanille para confeitaria o bolo

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 170°C. Unte duas fôrmas redondas de 20 centímetros de diâmetro e cubra com papel-manteiga. Processe todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e macia e distribua nas duas fôrmas com cuidado. Asse por 20 minutos aproximadamente, retire da fôrma e deixe esfriar.

Para o recheio misture cuidadosamente o mascarpone ao açúcar e acrescente a baunilha. Com parte do creme recheie uma metade do bolo, cubra com a geleia e encaixe o segundo bolo. Peneire o açúcar vanille por cima do bolo. Podem-se usar moldes ou estênceis em papel ou silicone para formar desenhos sobre o bolo com o açúcar peneirado.

• Bolo de chocolate

Ingredientes

- 140g de chocolate meio amargo com 70% de cacau
- 6 ovos, claras separadas
- 100g de manteiga
- 140g de amêndoas trituradas
- 1 colher (sopa) de cointreau
- 80g de açúcar
- Cacau em pó para polvilhar
- Crème fraîche (ver receita na coluna ao lado)

Modo de preparo

Preaqueça o forno na temperatura de 170°C, unte uma fôrma de fundo removível de 23 centímetros de diâmetro e sobre a base coloque papel-manteiga. Derreta o chocolate em banho-maria, deixe esfriar e bata com batedor até conseguir uma mistura lisa. Acrescente as gemas, a manteiga, as amêndoas e o licor. Bata as claras em neve com uma pitada de sal. Continue batendo e adicione o açúcar aos poucos até que endureçam. Misture bem duas colheres dessas claras com a mistura de chocolate e acrescente o restante cuidadosamente. Coloque a mistura na assadeira e leve ao forno por 30 a 35 minutos. O bolo deve estar firme ao final desse tempo. Deixe esfriar na fôrma; o bolo vai murchar um pouco e rachar, mas a ideia é essa, não se assuste! Peneire cacau por cima e sirva cada fatia ladeada por creme fraiche.

• Crème fraîche rápido

Ingredientes

- 1 colher (chá) de ágar-ágar
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 100g de iogurte grego
- 4 gotas de extrato de baunilha
- Raspas de ½ limão

Modo de preparo

Deixe o ágar-ágar no suco de limão até absorver todo o líquido. Aqueça sem ferver, esfrie e incorpore ao iogurte, acrescente a baunilha, as raspas de limão e sirva.

• Farinha de amêndoas

O único ingrediente são as amêndoas na quantidade que for necessário. Amêndoas rançam com facilidade depois de processadas, o ideal é mantê-las inteiras no freezer e utilizar à medida que for necessário. Pode-se usá-las com ou sem pele, depende do gosto pessoal.

Modo de preparo

Leve as amêndoas mergulhadas em água ao fogo brando, quando ferver retire do fogo e coe, deixe esfriar e descasque. Depois de peladas, leve ao forno preaquecido por 5 a 10 minutos, não deixe torrar! Esfrie e processe na função pulse do liquidificador. Se processar demais vira pasta.

• Bolo de gengibre com cobertura de cream cheese

Ingredientes do bolo

- 3 ovos
- 170g de açúcar
- 150ml de melado
- 2 colheres (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de raspas de laranja
- 150ml de óleo vegetal
- 350g de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (café) de cravo em pó

- 2 colheres (chá) de gengibre em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de água morna
- Ingredientes da cobertura
- 230g de queijo aerado tipo philadelphia
- 2 a 3 pacotes de açúcar vanille peneirado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°C, unte uma fôrma quadrada de 22 centímetros ou uma fôrma redonda de fundo removível de 23 centímetros de diâmetro, cubra com papel-manteiga, reserve. Bata na batedeira em velocidade média os ovos, o açúcar, o melado, o mel, as raspas de laranja e o óleo até formar uma massa cremosa. Misture em outro recipiente a farinha, as especiarias, o gengibre, o bicarbonato e o sal e incorpore ao creme de ovos. Junte a água morna e continue batendo até obter uma massa homogênea. Despeje a mistura na fôrma e leve para assar por 30 a 40 minutos. Teste o cozimento espetando no centro do bolo um palito, que deve sair limpo.

Para a cobertura, misture em batedeira o queijo, o açúcar e a baunilha até obter um creme homogêneo. Leve à geladeira por uma hora e cubra o bolo depois que estiver frio. Mais raspas de laranja podem ser salpicadas sobre a cobertura.

• Bolo de banana

- Ingredientes
- 3 bananas-d'água maduras bem amassadas
- 80g de manteiga derretida
- Raspa e suco de ½ laranja-pera
- 170g de açúcar
- 1 ovo batido
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 350g de farinha de trigo

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 175°C. Unte uma fôrma de pão e reserve. Misture manualmente, ou em velocidade média na batedeira, as bananas e a manteiga e incorpore o suco, o açúcar, o ovo e a baunilha. Salpique o bicarbonato de sódio sobre a massa e misture bem. Por último coloque a farinha, misturando sempre. Despeje a mistura na fôrma e asse por aproximadamente 50 minutos. Deixe esfriar em grade apropriada e sirva com crème fraîche (ver receita na página 227. Substituir na receita o suco de limão por suco de laranja-pera e as raspas de limão por raspas de laranja).

Tortas, tarteletes, docinhos

• Torta de peras e maçãs em Earl Grey

- Ingredientes da massa
- 220g de farinha de trigo
- 110g de manteiga
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de amêndoas trituradas
- 2 colheres (sopa) de água filtrada
- Ingredientes do recheio
- 1 xícara de água
- 2 saquinhos de Earl Grey
- ¼ de xícara de açúcar
- 3 maçãs descascadas, descaroçadas e cortadas longitudinalmente
- 3 peras grandes descascadas, descaroçadas e cortadas longitudinalmente
- 2 cravos
- 1 colher (café) de essência de baunilha

Modo de preparo

Misture manualmente todos os ingredientes da massa e forre as laterais e o fundo de uma fôrma de fundo removível de 20 centímetros. Um bom truque é cobrir a massa com papel-manteiga e colocar vários grãos de feijão por cima da massa. Assim, ao assar, a massa não vai subir e ficará lisinha para receber o recheio. Leve para assar por 15 a 20 minutos ou até que esteja ligeiramente dourada. Retire os feijões e o papel-manteiga e deixe esfriar na fôrma.

Para o recheio, ferva a água, junte o chá e deixe em infusão por 10 minutos, retire os saquinhos, acrescente açúcar ao chá e junte maçãs, peras e cravos. Tampe a panela e deixe ferver por 5 minutos ou até que as frutas estejam macias ao toque, mas não moles. Retire as

frutas e reduza o chá açucarado até obter aproximadamente $\frac{3}{4}$ de xícara de líquido. Deixe esfriar um pouco, acrescente a baunilha e derrame sobre as frutas. Deixe esfriar antes de rechear o bolo.

Montagem

Preencha a massa da torta ainda na fôrma com as frutas e, na hora de servir, regue cada pedaço de torta com a calda, que pode ficar mais caramelada se for reduzida em fogo brando. Creme de leite bem gelado ligeiramente adocicado e com raspas de laranja pode acompanhar a torta.

• Torta de limão

Ingredientes da massa

175g de farinha de trigo

100g de manteiga

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de água gelada

Raspas de $\frac{1}{2}$ limão

Ingredientes do recheio

2 colheres (sopa) de amido de milho

100g de açúcar

Raspas de 2 limões-sicilianos

125ml de suco de limão-siciliano

Suco de 1 laranja-pera pequena

85g de manteiga em cubinhos

3 gemas

1 ovo

Ingredientes do suspiro

4 claras

150g de açúcar

2 colheres (sopa) de amido de milho

Modo de preparo

Processe todos os ingredientes da massa na função pulse do liquidificador, quando estiverem ligeiramente misturados retire da máquina e termine o processo manualmente até obter uma massa homogênea para preencher uma fôrma de torta medindo aproximadamente 20 centímetros (as de lateral baixa com bordas dentadas). Fure toda a superfície com um garfo e leve para assar por 15 minutos ou até que doure. Um bom truque é cobrir a massa com papel-manteiga e colocar vários grãos de feijão por cima da massa. Assim, ao assar, a massa não vai subir e ficará lisinha para receber o recheio. Retire os grãos de feijão e o papel-manteiga assim que tirar a massa do forno e deixe-a esfriar na fôrma.

Para o recheio, misture o amido de milho, o açúcar e as raspas de limão em uma panela e junte o suco de limão coado aos poucos, mexa até dissolver. Acrescente o suco da laranja e cozinhe tudo em fogo brando mexendo sempre até obter um mingau grosso e liso. Assim que a mistura começar a levantar fervura, desligue o fogo e adicione a manteiga, mexendo sempre até que derreta. Incorpore as gemas batidas mais o ovo inteiro, misture bem e retorne ao fogo brando. Mexa a mistura vigorosamente por alguns minutos, para não encaroçar, até que a mistura engrosse e levante bolhas. Retire do fogo e deixe esfriar.

Para o suspiro, bata as claras na batedeira até que forme picos, então acrescente metade do açúcar aos poucos, uma colher de sopa de cada vez, sempre batendo. Acrescente o amido de milho e a seguir o resto do açúcar. Aqueça ligeiramente o recheio da torta e cubra a massa com ele. Comece com o suspiro pelas laterais da torta para que ele não afunde. Leve a torta de volta ao forno por 20 minutos ou até que o suspiro comece a dourar. Desenforme depois de fria.

• Bombas de chocolate e Nutella (éclairs)

Ingredientes das bombas

50g de manteiga em cubinhos

150ml de água

1 colher (chá) de açúcar

70g de farinha peneirada

2 ovos batidos

Ingredientes do recheio

100g de creme de chantilly batido

1 colher (chá) de baunilha

120 g de Nutella

Ingredientes da cobertura

60g de chocolate ao leite picado

10g de manteiga sem sal

80g de açúcar vanille peneirado

Modo de preparo

Leve ao fogo brando, em uma panela, a manteiga, a água e o açúcar. Assim que levantar fervura e a manteiga derreter, desligue o fogo, adicione a farinha e bata vigorosamente com uma batedeira manual ou batedor por 1 minuto ou até que a massa fique macia e desgrude da panela.

Adicione o ovo batido aos poucos, batendo sempre. Preaqueça o forno a 200°C, unte um tabuleiro baixo, próprio para biscoitos. Se tiver um saco de confeiteiro pode usá-lo para pingar a mistura, se não use um saco plástico transparente desses de congelar comida. Faça um furo de 1 centímetro em uma das pontas, coloque a mistura no saco e pingue vinte éclairs de aproximadamente 7 centímetros cada, deixando espaço entre eles para que cresçam. Asse por 10 minutos, aumente para 220°C a temperatura do forno e asse por mais 15 a 20 minutos até que dourem. Tire do forno e imediatamente fure a lateral de cada éclair para que o vapor saia. Deixe esfriar em uma grade. Essa primeira fase pode ser feita um dia antes de servir as bombas desde que depois de totalmente frias sejam embrulhadas individualmente com papel-manteiga e colocadas em embalagem bem fechada.

Para o recheio, misture o creme chantilly com a baunilha e a Nutella. O próximo passo é encher o saco de confeiteiro com o recheio e preencher cada éclair.

Para a cobertura, derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria, depois de derretido bata com garfo até que fique um creme liso, adicione o açúcar vanille, batendo até obter uma massa brilhosa. Mergulhe a parte de cima de cada éclair nesse molho e deixe esfriar antes de servir.

• Tarteletes

Um supercoringa na hora de servir um chá, as tarteletes, que são basicamente forminhas de massa, podem ser preenchidas com geleia e, sobre ela, frutas frescas ou em conserva, crème patissier acrescido de essência de amêndoas, brigadeiro com algum enfeite, bolinhas de sorvete, enfim, quase tudo o que houver a mão pode ser usado para confeccionar tarteletes. Existem no comércio forminhas prontas de massa filo ou massa folhada. A seguir apresento uma receita básica que pode ser assada com recheio por 10 a 15 minutos ou até que dourem. As forminhas usadas podem ser as de empadinhas untadas para irem ao forno; as menores têm apresentação mais bonita. Use a imaginação!

Ingredientes

220g de farinha de trigo

110g de manteiga

1 colher (sopa) de açúcar

3 a 4 colheres (sopa) de água filtrada

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 200°C, unte as forminhas. Processe todos os ingredientes até obter uma massa quebradiça, forre as forminhas com a massa e leve-as para assar em forno quente. As forminhas têm boa durabilidade se guardadas em recipiente forrado de papel seda muito bem fechado.

• Trufas frescas

Ingredientes

1 lata de creme de leite resfriado na geladeira por 1 noite

170g de chocolate meio amargo em barra

Cacau em pó

Modo de preparo

Descarte o soro e coloque o creme de leite em uma panela pequena. Quebre o chocolate e incorpore ao creme. Leve a mistura ao fogo brando sempre mexendo. Assim que derreter, tire do fogo e mexa até ter uma consistência lisa e cremosa. Despeje em recipiente de louça, tampe e leve à geladeira por um dia. Quando for retirar da geladeira para fazer as trufas, peneire uma xícara de cacau em pó em um bowl. Boleie cada trufa entre duas colheres de chá, passe pelo cacau e coloque em forminhas sobre quadradinhos de papel celofane. Essas trufas, como são frescas, devem permanecer na geladeira em embalagem fechada. Pode-se acrescentar aromatizantes, biscoitos ou nozes trituradas e mesmo um pouco de licor.

• Madeleines à Antonio Correia Miranda (meu neto)

Alguns se referem a elas como biscoitos, mas as madeleines são bolinhos franceses para acompanhar chá, reconhecíveis à distância pelo formato de conchas de escalopes. Recém-saídas do forno, as madeleines ficam mais saborosas com uma camada de açúcar vanille ou um glacê de limão. Afamadas por Marcel Proust no romance No caminho de Swan (Em busca do tempo perdido), as madeleines surgiram em Commercy, vilarejo da região de Lorraine, durante o século XVIII. O nome foi aparentemente dado pelo duque de Lorraine que,

encantado com os bolinhos, batizou-os com o nome da cozinheira que os preparou. A massa é de pão de ló, mas a diferença aqui é que a manteiga usada é clarificada (deve estar derretida e morna) e pode ser inclusive quase queimada, com cuidado é claro! Isso confere às madeleines leveza e um suave sabor amanteigado. A manteiga derretida deve ser aquecida para não solidificar em contato com a massa. O formato tradicional é o de concha de escalope; existem tabuleiros próprios para elas, mas outras forminhas pequenas também podem ser utilizadas. A massa depois de pronta pode ser guardada por até três dias na geladeira em recipiente tampado e longe de luz. Como a característica mais marcante desse bolinho é seu frescor, não é necessário preparar a receita toda de uma só vez.

Ingredientes

115g de manteiga sem sal
130g de farinha de trigo
½ colher (chá) de fermento em pó
Sal
3 ovos em temperatura ambiente
100g de açúcar cristal
30g de açúcar mascavo
1 colher (chá) de extrato de baunilha
1 colher (chá) de raspa de limão -siciliano

Modo de preparo

Derreta em uma panela a manteiga e tampe para que permaneça quente. Misture em um recipiente a farinha e o fermento peneirados junto com o sal. Bata em batedeira os ovos e os dois tipos de açúcar até obter uma massa grossa e clara, acrescente a baunilha e as raspas de limão, desligue a batedeira. Incorpore um 1/3 da mistura da farinha mexendo levemente; a seguir, metade da farinha, mexendo com cuidado; e finalmente o resto mexendo muito ligeiramente para não murchar a mistura. Junte a manteiga derretida delicadamente, cubra e leve para refrigerar por 1 ou 2 horas. O ideal é que a mistura fique por uma noite na geladeira.

Preaqueça o forno a temperatura de 190°C. Unte generosamente com manteiga as fôrmas, de preferência não aderentes, espalhe um pouco de farinha com o cuidado de retirar o excesso, e leve-as à geladeira para endurecer a manteiga. Despeje pequenas porções da massa no meio da forminha para que ela se expanda, asse por 8 a 10 minutos, até que as laterais estejam bem douradas e o centro, barrigudinho. Retire do forno e da fôrma imediatamente para que não continuem assando com o calor. Deixe esfriar em grades frias por alguns minutos e sirva ainda mornas.

Pães e pãezinhos

• Pão de abóbora

Ingredientes

200g de farinha de trigo
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
1 pitada de sal
200g de açúcar
240g de purê de abóbora (asse na casca ou cozinhe no vapor e amasse sem temperos)
120ml de azeite de oliva
2 ovos batidos
60ml de água
1 pitada generosa de noz-moscada
1 pitada generosa de canela em pó
1 pitada generosa de curry
1 ou 2 galhos de alecrim

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°C. Unte uma fôrma de pão de 23 centímetros, reserve. Misture os ingredientes secos (exceto as especiarias) e, a seguir, o purê de abóbora, o azeite, os ovos batidos, a água, a noz-moscada, a canela em pó e o curry. Misture ligeiramente e despeje na fôrma untada, coloque o alecrim por cima da massa e asse por 50 minutos aproximadamente. Verifique se ficou assado espetando um palito no centro do pão. Retire da fôrma e deixe esfriar em grade limpa antes de cortar.

• Brioche à tête (parisien)

O brioche nasceu na [Normandia](#) no século XVI, mas a massa remonta à [Idade Média](#); bolos parecidos aos brioches atuais eram produzidos na época. [Gisors](#) e [Gournay](#) ficaram famosas pelos brioches, talvez por causa da excelente [manteiga](#) encontrada na região. Não são fáceis de fazer, mas tampouco são muito difíceis, e o resultado compensa!

Ingredientes

500g de farinha de trigo
1/3 xícara de açúcar cristal
4 ½ colheres (chá) de fermento seco granulado (para pizza)
2 colheres (chá) de sal
4 ovos para o pão
½ xícara de leite
1 xícara de manteiga semiderretida e cortada em cubos
2 ovos e 1 gema para pincelar

Modo de preparo

Ajuste a pá para misturar massa de pão no processador, junte a farinha, o açúcar, o fermento e o sal em velocidade mínima para misturar os ingredientes. Acrescente quatro ovos e o leite e continue misturando na mesma velocidade. Quando a massa começar a tomar forma, troque a pá misturadora pelo gancho e misture na velocidade média por 2 minutos; pare a processadora e desgrude a massa do gancho e da tigela. Continue a misturar até que a massa fique firme e elástica, mais 2 minutos aproximadamente. Acrescente metade dos cubos de manteiga aos poucos, bata por mais 2 minutos e retire a massa do processador.

Misture manualmente a massa por alguns minutos sobre si mesma para que a manteiga fique misturada homogeneamente e depois retorne ao trabalho com gancho no processador. Acrescente a manteiga restante, aumente para a velocidade média e trabalhe por mais 4 minutos. Solte a massa do gancho e da tigela e volte a misturar por mais 4 minutos. O resultado pode parecer mole demais, mas não acrescente mais farinha!

Coloque a massa em um saco plástico transparente, feche o saco e deixe que a massa fermente até dobrar de tamanho, por 1 hora ou 1 ½ hora em lugar quente. Quando for fazer os pães, passe farinha nas mãos e não na massa! Depois de fermentada corte a massa em dezesseis partes (uma opção também é cortar a massa em apenas duas partes, caso você prefira assar em uma forma grande individual).

Coloque a massa sobre uma superfície limpa e seca, corte em 16 pedaços iguais e forme bolinhas com a mão, amassando de fora para dentro por alguns minutos e finalizando o formato como uma espécie de pino de boliche, mais baixo e gordinho. Coloque na forma, cubra com plástico e deixe crescer por no máximo 30 minutos. Forno preaquecido a 190°C, misture dois ovos e uma gema com uma pitada de sal e pincele cuidadosamente sem deixar que a mistura escorra pelas laterais. Os briosches devem ser colocados no centro do forno por 18 minutos para assarem por igual, ou até que estejam bem dourados. Depois de prontos, deixe esfriar por alguns minutos e retire das formas. Sirva ainda morno com manteiga e/ou geleia.

• Caracóis de canela

Ingredientes do pão
250g de farinha de trigo
40g de açúcar
1 colher (chá) de sal
20g de manteiga amolecida
1 ½ saquinho de fermento granulado (para pizza)
150ml de água em temperatura ambiente
Ingredientes do recheio
30g de manteiga amolecida
100g de passas
1 colher (chá) de canela em pó
1 ovo batido
100g de açúcar
100ml de água

Modo de preparo

Misture ligeiramente todos os ingredientes do pão e coloque em saco plástico para congelados. Crie um pouco de ar dentro do saco, amarre, coloque em local quente e deixe descansar por 1 hora. Depois disso abra a massa com uma altura aproximada de 1,5 centímetro, pincele a manteiga sobre ela, espalhe as passas e salpique a canela. Enrole a massa com cuidado como se fosse rocambole. Corte fatias de 5 centímetros de grossura e coloque em forma enfarinhada, sem manteiga, dando espaço entre um pãozinho e outro para que cresçam em lugar quente por 30 minutos. Preequeça o forno a 190°C, pincele as gemas sobre os pãezinhos e leve para assar por 20 minutos. Misture água e açúcar em uma panela e leve para ferver por 2 minutos ou até obter um xarope grosso que deve ser pincelado sobre os pãezinhos ainda quentes.

- Pain au chocolat rápido
- Ingredientes

2 folhas finas de massa folhada (cortada cada em 12 quadrados)
12 pedaços de chocolate meio amargo dividido em 12 pedaços de 50g
1 ovo batido com 1 colher (sopa) de água
Açúcar

Modo de preparo

Forre um tabuleiro baixo ou manta de silicone com papel-manteiga. Pincele com manteiga cada quadrado de massa e coloque um pedaço de chocolate dentro. Aperte bem a massa sobre o chocolate e coloque cada pãozinho sobre o tabuleiro com a emenda virada para baixo. Preaqueça o forno a 200°C, pincele cada pãozinho com gema de ovo e salpique açúcar por cima, leve para assar por 15 minutos ou até ficar dourado e crocante. Deixe esfriar um pouco e sirva morno.

• Danish pastry rápido (pão doce da Dinamarca)

Ingredientes

1 ½ xícara de leite
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de extrato de baunilha
4 gemas e 1 ovo batido
1 colher (sopa) de amido de milho
4 folhas de massa folhada
200g de damascos postos de molho por uma noite e ligeiramente aferventados
1 ovo
1 xícara de geleia de damasco aquecida

Modo de preparo

Junte em uma panela o leite, a metade do açúcar e a baunilha, mexa sobre fogo baixo até começar a ferver, desligue o fogo. Em outro recipiente bata as gemas, o resto do açúcar e o amido de milho e despeje a mistura de leite por cima bem devagar. Leve ao fogo brando mexendo sempre por 5 a 6 minutos até obter um mingau. Retire do fogo, mantenha a panela tampada, reserve. Preaqueça o forno a 220°C. Unte com manteiga dois tabuleiros e cubra-os com papel-manteiga. Preencha cada quadrado de massa com uma colher (sopa) do creme de ovos, disponha dois damascos em cada e junte cada ponta oposta no meio da massa. Coloque com cuidado nas assadeiras e pincele com ovo batido. Asse por 12 a 15 minutos ou até que pareçam crocantes e dourados. Ao retirar do forno pincele a geleia sobre os pãezinhos quentes e sirva morno.

Pode-se também fechar os pães dando um formato de catavento, cortando a massa em cruz e trazendo as pontas da direita para o centro da massa, pressionando com um pouco de água ou geleia para não descolar durante o cozimento.

• Scone de queijo

Ingredientes

225g de farinha de trigo com fermento
Sal e pimenta a gosto
100g de manteiga
200g de grana padano ralado
3 ramos de cebolinhas bem picados
2 ovos batidos
2 a 4 colheres (sopa) de iogurte natural

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 200°C. Unte uma assadeira plana própria para biscoitos.

Peneire a farinha, coloque sal e pimenta a gosto e adicione a manteiga, misturando bem até que o produto final se pareça a farelo. Incorpore $\frac{3}{4}$ do queijo e a cebolinha misturando bem. Adicione o iogurte às colheradas e pare quando a massa ficar elástica e desgrudando dos dedos. Role a massa em um pouco de farinha em superfície limpa e deixe-a com espessura de 2,5 centímetros. Corte os scones, disponha-os na assadeira e cubra-os com o queijo restante. Asse por aproximadamente 25 minutos ou até que estejam dourados e fofos. Retire do forno e deixe esfriar por 20 minutos em uma grade própria. Consuma os scones ainda mornos, que podem se tornar uma refeição, partidos ao meio com cada metade coberta por creme de espinafre e ovos, por exemplo, acompanhado de salada. Podem também ser acompanhados de queijo, manteiga, geleia ou da tradicional manteiga ao rum, que é delicadamente temperada e finalizada com rum.

• Manteiga ao rum

Essa é uma receita tradicional originária da cidade de Cumberland, na região dos lagos no norte da Inglaterra, e acompanha biscoitos de aveia e scones de iogurte. Era oferecida a amigos em visita aos bebês recém-nascidos, que em troca deixavam uma moeda de prata. No dia do batismo, com o pote de manteiga já vazio, as moedas eram colocadas dentro dele. Um

pote que ainda tivesse gordura e onde moedas se grudassem significava que a criança jamais passaria necessidade. Há um ditado que diz: “Manteiga simboliza a riqueza, açúcar, a doçura e o rum, o espírito da vida.” A manteiga ao rum também acompanha o tradicional Christmas pudding.

Ingredientes

225g de manteiga sem sal

170g de açúcar mascavo

8 a 10 colheres (sopa) de rum escuro

Noz-moscada ralada a gosto

Modo de preparo

Aqueça uma tigela e coloque a manteiga nela, bata até que fique cremosa, incorpore o açúcar e o rum, rale a noz-moscada e misture tudo. Tradicionalmente a manteiga é levada a gelar em recipiente de louça.

⁴¹ É comum em inglês alguns nomes englobarem uma categoria de coisas como é o caso de, por exemplo, plum (ameixa) cake, termo genérico para todos os tipos de frutos secos de menor porte, como passas, groselhas e frutos silvestres. Assim como pudding pode se referir à palavra sobremesa e dinner a uma refeição mais substanciosa, como almoço ou jantar. (N. da A.)

* * * * *

 Diário de bordo

* * * * *

Diário de bordo

Visto tirado sem grande complicação, malas prontas, documentos guardados, roteiro checado, abraços e beijos trocados, últimas recomendações reiteradas e partimos para a China no dia 30 de setembro, com uma primeira parada em Londres. Dormimos profundamente durante o voo e, com todo o gás, rumamos para o hotel apenas para deixar as malas e mordiscar uma maçã – as inglesas são especialmente deliciosas. Chamamos um táxi e tocamos para a Fortnum & Mason, parada obrigatória para quem aprecia o requinte de um verdadeiro chá da tarde inglês. Uma sessão de chá pode durar mais do que meras duas horas no Jubille Tea Room, criado para comemorar o jubileu de ouro da rainha Elizabeth, que aconteceu em 2012. No cardápio, trezentos tipos de chás de diferentes regiões e safras são oferecidos pelo maître, de quem se pode receber preciosas sugestões.

Os chás, como os bons vinhos, não apenas desfrutam de prestígio, mas também de privilégios concedidos aos melhores *champagnes* e vinhos do mundo. Assim como em uma boa safra vinícola, o chá depende de fatores como *terroir*, solo e clima, que determinam o resultado final da safra. No salão do Jubille Tea Room a carta de chá oferece dezenas de chás, puros e *blends*, e oito variedades podem ser escolhidas para o serviço com a ajuda do maître bem treinado, essencial nas escolhas, que variam de acordo com o paladar de cada cliente. Uma demonstração envolvendo quatro tipos de chá também pode ser solicitada e um dos instrutores da casa gentilmente nos introduz às diferentes e sutis nuances dos variados tipos de chás. Sanduíches e doces delicados são servidos e depois os *scones*, *clotted cream* e geleias de amora e morango indispensáveis. A escolha de outro tipo de chá pode ser feita a qualquer momento durante o serviço, que conta com um cardápio de opção vegetariana, como na maioria das casas de chá inglesas.

O salão funciona até as 21h, de segunda-feira a sábado e, ao terminarmos nosso chá, rapidamente visitamos os outros andares da loja para algumas fotos e inevitáveis compras. No andar térreo são oferecidos oitocentos tipos de chá e há especialistas generosos à disposição, pacientes e imprescindíveis na hora das decisões cruciais. Compramos pouco porque ainda temos muita viagem pela frente e, cansadas, embarcamos de volta em um táxi para o hotel. No dia seguinte, antes de nosso embarque à tarde, temos outra sessão, dessa vez apenas uma degustação e algumas fotos na loja original da Twinings, que fica no Strand, rua no centro de Westminster, em Londres, onde está desde 1706.

Uma degustação simples como a que vamos participar exige atenção porque a variedade apresentada é enorme. As safras variam muito e um saquinho de chá pode custar uma boa fortuna, nada, é claro, que se compare ao que já custou um dia quando seu peso valia quase o de ouro em pó.

Na Twinings são ministrados cursos individuais ou em grupo que variam em preço e tempo, dependendo do teor e do número de horas aula, o que não é interessante apenas para a hora da compra, mas também para ajudar na harmonização e apreciação do chá nas várias maneiras em que pode ser servido. Os perfumes, formas e tipos a degustar em uma sessão de prova são os mais variados e há, inclusive, um chá brasileiro bastante saboroso.

O Brasil tem solo e clima adequados para plantio de chá e o rei Dom João, na intenção de fazer do Brasil Colônia um país rico e independente de Portugal, tentou levar adiante essa vocação. Mas o café tinha já seu espaço garantido em solo brasileiro e o chá nunca chegou a se tornar um verdadeiro investimento no país. Mas há no interior de São Paulo, em Resgate, plantadores que exportam com sucesso. De qualquer maneira, as distâncias entre a Ásia e o Brasil atualmente são bem menores e com certeza o chá muito em breve vai ocupar um lugar de destaque em nossas vidas, como as infusões já ocupam.

Fim de visita e hora de nova partida. Depois da visita à Casa Twinings embarcamos no Heathrow Express, na estação de Paddington, rumo ao voo para Beijing. A data que escolhemos coincidiu com a semana do Moon ou Mid-Autumn Festival que acontece no décimo quinto dia do oitavo mês do calendário lunar, quando a lua está maior e mais brilhante no céu, é a lua das colheitas.

A lenda que cerca essa lua é que o arquiteto Hou Yih, depois de construir o palácio de Jade em homenagem à deusa do Paraíso do Leste, recebeu como recompensa uma pílula que continha o elixir da imortalidade, mas antes de tomá-la ele deveria cumprir algumas condições. Porém, antes que o engenheiro pudesse cumprir o prometido, sua esposa Chang O, muito curiosa, encontrou a pílula e simplesmente a tomou e, como castigo, foi banida para a lua onde, de acordo com a tradição, sua beleza se torna radiante durante o Festival da Lua, um feriado público que dura uma semana. Nesse festival, lindos *moon cakes* são oferecidos. O formato do bolinho é lindo, existem forminhas individuais especiais com desenhos de caracteres chineses ou de folhas que dão um toque final muito especial ao bolinho de sabor

inesperado. O recheio pode variar entre pasta doce de feijão azuki ou geleia de frutas e a última opção é bem mais leve e mais próxima do nosso paladar.

Sobrevoando a entrada da China tem-se a impressão que o que se vê da janela do avião é a superfície da lua, uma paisagem muito rochosa, absolutamente seca e quase azulada. Meu coração descompassa, estamos chegando lá!



A China de ontem

Marco Polo, dentre os tantos entusiastas estrangeiros que descobriram a China, foi talvez quem mais ilustrou o Ocidente sobre essa sociedade que ia desvendando a cada viagem empreendida. Invenções como o fabrico de papel e consequentemente o papel-moeda, as impressões manual e mecânica que deram origem aos muitos livros de filosofia, religião e política e uma enciclopédia criada sob a supervisão do imperador chegaram à China centenas de anos antes de a imprensa e até mesmo a escrita baterem às portas europeias.

Os chineses inventaram a pólvora e a arte de guerrear e também a tecnologia hidráulica e mecânica, relojoaria, astronomia, metalurgia, teoria musical, agricultura e engenharia, náutica e artesanato sofisticado. Foram, enfim, os pais da tecnologia moderna. Em chinês o país se chama *Zhongguó*, que significa reino central em referência a sua posição no universo em relação ao céu e a terra. O nome China deve sua raiz à dinastia Chin.

A história da China tem aproximadamente 4 mil anos e foi iniciada pela dinastia Xia na idade da pedra. Já nesse período os chineses fabricavam tecidos em seda e tinham domínio sobre a linguagem escrita usada para a leitura de oráculos pelos escribas oficiais. A partir daí as dinastias foram substituindo umas as outras, guerras foram deflagradas, territórios anexados, minorias acopladas ou dizimadas e invasões consumadas, mas o povo resistiu a cada ação. Talvez impulsionados pela obstinação característica do povo chinês, talvez guiados pela sabedoria milenar que, mesmo quando parecia apagada, ressurgia das cinzas, ou talvez porque desde um passado remoto se considerassem o centro do universo. Os chineses se adaptaram e se reinventaram ao longo dos séculos e atualmente, em uma espécie de viagem contrária, são eles que ocupam os vários setores da vida ocidental.

Escavações na área de Beijing revelam que a cidade já era habitada entre os períodos de 200 mil a 500 mil anos atrás, mas somente começou a fazer história entre o século V e III a.C., quando se tornou a capital da dinastia Yan. Antes Jicheng, a cidade passou a chamar-se Yanjing e foi capital da dinastia Liao até o século X. No século XII, sob a regência da dinastia Chin, passou a chamar-se Zhongdu (capital central), onde foi erguido um palácio e construída a ponte Lugou, também conhecida como ponte Marco Polo. O exército mongol de Gêngis Khan tomou Zhongdu no século XII e a renomeou Dadu (grande capital central), que também ficou conhecida como Khanbaliq ou Cumbuluc, que significa "A Grande Mansão Khan". No século XIV a dinastia Ming transferiu toda a pompa imperial para Nanquim e Dadu recebeu o nome de Beiping (paz no norte), e somente cinquenta anos mais tarde se chamou Pequim/Beijing. Durante a dinastia Qing, no século XV, Beijing prosperou e palácios e jardins floriram, houve grande investimento cultural e cabeças privilegiadas brilharam. Surgiu a primeira escola de eruditos chineses.



A China de hoje

A população da China cresceu na década de 2000 o equivalente a uma Itália, para dizer a verdade um pouco mais que uma Itália, e hoje concentra em seu território aproximadamente 1,34 bilhão de habitantes. É a maior população do mundo, o que fez com que, entre as décadas de 1970 e 1980, a política do filho único fosse adotada pelo governo chinês no intuito de frear o crescimento demográfico explosivo. Mas o país já era bastante povoado e, atualmente, em uma febre de divórcios e recasamentos, o número de crianças saiu do controle. Enquanto escrevo esse relato provavelmente a população já deu um novo salto estatístico. Tradicionalmente as famílias chinesas eram rurais e imensas, mas atualmente quase metade da população é urbana por conta das mudanças socioeconômicas do país, que fizeram da China a segunda maior economia mundial. Esse crescimento é visível nos sem-número de imensos edifícios que brotam da terra diariamente com incrível rapidez. Tem-se a impressão de se estar observando um trabalho de formigueiro, onde centenas trabalham e, passados alguns dias, de um canteiro de obras arruinado surgem os primeiros andares de alguma construção moderníssima, com o cuidado de afetar minimamente possível o intenso trânsito e a multidão de transeuntes.

Não há cidade onde obras não estejam acontecendo sem parar, o que preocupa um pouco porque os últimos resquícios de uma riquíssima cultura vão se apagando a cada obra. A arquitetura é impressionante e, apesar dos muitos edifícios altos, não se tem sensação claustrofóbica e é interessante observar os últimos andares dos prédios tanto durante o dia quanto à noite, quando mudanças sutis acontecem. Xangai me deu um pouco de pânico pelo crescimento vertical desenfreado e aparentemente fechado em um sem-número de viadutos concêntricos. Mas uma vez dentro da cidade minha opinião mudou totalmente. Quanto aos transportes, na década de 1990, ser dono de uma bicicleta na China era símbolo de status e possível para poucos. Atualmente essa realidade é outra, mais de 1/3 da população passou para a classe média e as distâncias entre pontos de uma mesma cidade se tornaram enormes à medida que as cidades na China crescem sem parar. E todos querem carro!

Os preços e as taxas para comprar um carro são altas, mas mesmo assim há carros luxuosos nas ruas. O transporte público é muito bom e frequente, mas a sinalização é toda em chinês, é claro. Assim, se quiser usar ônibus, tenha sempre o destino desejado escrito em mandarim, porque nosso alfabeto não faz o menor sentido por lá. Já o metrô tem as estações escritas em “pinyin” que é a escrita em alfabeto ocidental baseada na fonética chinesa, e a população mais do que prestativa ajuda sempre para que se chegue ao destino desejado. Com a profusão de transportes e as chaminés das milhares de fábricas espalhadas construindo um país novo, a poluição, apesar de ser considerada a maior do mundo, não é sentida no ar que se respira nas grandes cidades. E eu que fui munida de caixas de remédios para asma fiquei felizmente surpresa em não usar nenhum durante toda a viagem!

Fiquei surpresa também ao perceber que a maior parte das embalagens é produzida com material reciclável ou *eco friendly*. E a impressionante limpeza nas ruas, mesmo as dos mercados por onde circulam milhares de pessoas diariamente, é de dar inveja. A população masculina atual da China é maior do que a feminina e para cada 116 homens nascem 100 mulheres. São cerca de 30 milhões de homens solteiros que estão em busca de casamento, sendo que, de acordo com algumas mulheres chinesas, muitos deles não estão à sua altura, o que os leva a viajar para países vizinhos ou procurar na internet por noivas. Todos os números aqui são impressionantemente acompanhados de muitos zeros, tudo é mega!

Há alguns anos estive em Formosa (Taiwan) e, durante a travessia de uma das inúmeras avenidas larguíssimas de deixar qualquer autoestrada americana no chinelo, minha visão ficou fixa na outra calçada. Não vi mais nada ao meu redor com medo de o tempo do sinal ser insuficiente para atravessar tamanha distância, e saí meio alucinada, contando os segundos que escasseavam a cada passada, quase uma corrida. Mal alcancei a outra calçada senti um súbito vento e me voltei para observar boquiaberta as centenas de silenciosas bicicletas que cruzaram ordeiras e disciplinadas a rua, como em uma revoadas de gafanhotos, quando o sinal abriu. A cena foi tão surpreendente que não consegui fotografar e permaneci impactada por alguns minutos depois que elas passaram. Hoje em dia as bicicletas são mais escassas.

Na China, com mínimas exceções, o povo não é ansioso como nós, é muito educado e

disciplinado, fala baixo e faz o mínimo de ruído possível. E, embora a maioria ainda não fale inglês, são imensamente prestativos e solidários.

Há coisas na cultura chinesa que são de beleza e delicadeza inenarráveis, como a ópera de Pequim, as cerimônias de chá, a beleza dos trabalhos em seda e os entalhes de jade, a porcelana e mais um sem-número de trabalhos artísticos de beleza e sensibilidade raras. Há outras que nos parecem estranhas, como as *delicatéssens* de sua gastronomia, muito particulares, e outras ainda absolutamente bizarras.

Eu já tinha ouvido falar das mulheres com pés de lírio ou pés de lótus, mas me deparar com o trabalho do fotógrafo chinês Li Nan, na exposição intitulada “A última geração das mulheres de pés de lírio”, com cinquenta registros de senhoras que talvez já não existam mais, foi realmente de tirar o fôlego! O registro da deformidade considerada erótica e elegante faz parte do acervo de um museu erótico nas cercanias de Xangai. Ainda meninas, essas mulheres tinham os dedos quebrados para trás em direção à sola dos pés, obrigando as unhas a se cravarem na carne, necrosando toda a área, que precisava ser retirada de vez em quando para não provocar uma gangrena. O mais impressionante é pensar que o cheiro exalado por essa combinação de fatores era considerado um poderoso perfume erótico, valha-me Deus!

Pés de lírio ou de lótus, como eram chamados esses minúsculos bibelôs, na verdade não tinham nada de belo ou romântico. Os minúsculos pés eram apertados ainda na infância, quanto mais cedo melhor, e, aos 2 ou 3 anos de idade, as meninas tinham os pés amarrados por ataduras que seguravam uma pedra na curva da sola dos pés, deformando-os e impedindo-os de crescer. A dor era tanta que muitas eram amordaçadas durante o processo e frequentemente desmaiavam. A rotina dolorosa era executada diariamente por três longos anos e legava dores durante uma vida inteira. Era às meninas da classe alta que a prática era imposta, mas algumas filhas de camponeses passaram também a ser submetidas por seus pais ao método, na esperança de que pudessem com isso fazer um bom casamento no futuro. Sim, esse era um pré-requisito para um bom casamento, porém, muitas delas simplesmente terminavam trabalhando como camponesas ou morrendo de fome por não poderem se manter de pé nas lavouras para seu sustento. Essa prática nasceu durante o reinado do último imperador da dinastia Shang (1766 a.C.-1122 a.C.).

Reza a lenda que a última imperatriz da dinastia nasceu com pequenos pés deformados e, como os imperadores eram considerados uma linhagem direta de Deus, deviam ser modelos a copiar, não apenas em sinal de respeito, mas cumprindo um desígnio. Assim, nenhuma outra mulher deveria apresentar pés diferentes dos da rainha, o que fez com que todas aquelas que faziam parte do seu séquito passassem a atar os pés, tornando os pés pequenos um padrão de beleza na corte e objeto de desejo de homens e mulheres da aristocracia. Os pés não mediam mais que um maço de cigarros sem filtro e quanto menores mais valiam. Eram três categorias: ouro 7,5cm, prata 10cm e ferro qualquer medida maior que essa última. Se depois de casado um marido descobrisse que a esposa não tinha pés pequenínimos podia anular a união sem qualquer responsabilidade a ser assumida. Em 1911 a prática foi formalmente proibida, o que não impediu que continuasse acontecendo ainda por muitos anos. Em 1998, a última sapataria que confeccionava sapatos para mulheres com pés de lótus fechou, porém, mais de 4,5 bilhões de mulheres chinesas foram vítimas dessa prática.

De lá para cá a China vem sofrendo profundas mudanças. De acordo com fontes oficiais, a literacia atualmente atinge 96,2% da população, o que é uma façanha imaginando que o alfabeto chinês tem aproximadamente 3 mil ideogramas. O índice de mortalidade infantil atual é igualmente surpreendente, em torno de 0,013%.



Beijing / Pequim

Beijing tem avenidas largas e uma arquitetura contemporânea. Lá estão os monumentos erigidos ao comunismo, entre eles o túmulo de Mao Tsé-tung e a praça da Paz Celestial que na verdade é mais uma praça do Povo, como as muitas outras com o mesmo nome espalhadas pelo país. A caminho de uma delas, vamos quase impressadas no meio de milhares de chineses que, turistas como nós, no feriado longo visitavam o local. Mas essa é com certeza muito diferente das turbas e hordas turísticas barulhentas a que estamos acostumados. Andam devagar, falam em tom baixo mesmo ao celular e se movimentam com cuidado. Em nenhum momento sentimos claustrofobia, apesar do passo coeso e ritmado.

Em Beijing se enxerga o céu com facilidade e em setembro ele é claro, os dias são quase quentes e muitas flores enfeitam a cidade. Nos dois primeiros dias, para nos ambientarmos, contratamos um *tour*, mas depois, bastante seguras, já de manhã cedo alugávamos os recepcionistas para traduzirem para o mandarim o que escrevíamos em inglês. Terminamos andando em todos os tipos de transporte ajudados por gente muito simpática que, por conta de não entender o que falávamos, algumas vezes nos mandaram para a direção errada. Mas no final chegávamos ao lugar certo, como no caso do Boulud, restaurante francês bem próximo à praça do Povo, em um pequeno *quartier* reservado de frente para um lago, onde uma chorona jogava em franjas suas folhas pontilhadas por pequeninos focos de led. O lugar, imenso, é de um absoluto luxo e sobriedade. Mas antes dele preciso falar do Temple, restaurante que nos levou ao Boulud.

O Temple fica muito longe de qualquer coisa, é uma longa viagem e tem-se a impressão de estar deixando a cidade, mas o lugar é fascinante! Metade dele é um templo budista que foi destruído e na outra metade ficam o restaurante e uma galeria com instalações de arte. O dono é belga e a fusão cultural e gastronômica vale a viagem. Foi lá que conhecemos o maître que nos recomendou o Bouloud, onde já havia trabalhado. No Bouloud desde a entrada ficamos deslumbradas. O que dizer de serviço e comida, além do vinho chinês que foi uma surpresa agradável? As sobremesas foram um show a parte! Acredito que mulheres e *chefs* franceses sabem tudo sobre elas e no Bouloud o *chef*, é claro, é francês!

Não passamos em nenhum momento por farmácias alopáticas e nas únicas duas chinesas fitoterápicas que vimos pouca gente circulava. Percebemos que, apesar da comida farta e bastante oleosa, os chineses são magros, e contamos nos dedos de uma única mão as pessoas acima do peso que vimos durante nossa estada, concluindo que a magreza talvez seja resultado dos efeitos do chá. E os chineses nos confirmaram as suspeitas enumerando todas as qualidades do chá chinês, inclusive as pequenas doses de sinvastatina natural encontradas no *puer*.

A cidade tem muito a oferecer e o ideal é, estando no centro, buscar a revista *Time Out* ou *What's On* local. As óperas para turistas, assim como todos os *tours* culturais, têm legendas em algum ponto para saber o que acontece. Mas eu e Márcia Clayton (a fotógrafa que registrou a viagem) recomendamos uma incursão menos ortodoxa, como um passeio a pé pelo Houtong, o conjunto de casarios antigos que ainda resiste na cidade, onde há monastérios budistas; casas de chá (onde paramos para reservar cerimônias); a escola confuciana, que está presente nas grandes cidades; pequenas lojas descoladas, e vários restaurantes e cafés, que abrigam tanto turistas quanto locais. Em nenhum momento tive dificuldades para comer comida vegetariana. Muito povoada pelas tantas etnias que abriga, a China tem de tudo para todos os gostos. Andamos pelos museus da cidade, presenciamos casamentos barulhentos com queima de fogos e visitamos a bienal e as surpreendentes galerias de arte. Bom gosto e refinamento, com poucas exceções, foi o que encontramos por todos os lados.

Hora de fazer as malas e na manhã seguinte pegar o avião para Xian.



Xian

Foi a capital dos Três Reinos enquanto Pequim era ainda um posto comercial, e foi também ponto de partida da Rota da Seda. Centro financeiro, Xian foi abrigo das muitas dinastias chinesas, a Tang foi a última a ocupar a cidade, que tem uma população atual estimada em 8,5 milhões de habitantes. O ponto central da cidade é a muralha retangular de catorze quilômetros e meio construída pela dinastia Ming. No seu interior há jardins e vários monumentos que podem ser visitados e, ao longo da avenida à frente da entrada principal, pontos turísticos típicos de arredores palacianos; uma torre do sino e outra do tambor. De Xian partem excursões para o sítio arqueológico, onde estão, imponentes, os guerreiros de terracota e, às vezes, o camponês que o descobriu distribuindo autógrafos. A construção de túmulos e muralhas de segurança na China tem como material as vidas de todos os operários que nela trabalharam e que delas não saíam vivos; fosse pelo esforço e péssimas condições de trabalho e climáticas, fosse porque construtores de obras de segurança tinham que permanecer calados e, no sistema dinástico, o povo pertencia ao imperador, que com ele podia fazer o que achasse justo. A área conta a história das dinastias ao longo do seu território, com museus e tumbas ricamente trabalhados e ornados.

Em Xian nos hospedamos em um lugar muito luxuoso e curioso, em um recuo que abriga alguns hotéis da mesma rede com as variações de suas estrelas. Os hotéis são interligados por jardins suntuosos e corredores de mármore e têm um portão alto trabalhado em ferro onde ficam seguranças. No meio dos quatro hotéis já totalmente construídos, uma pérola! Um edifício talvez dos anos 1950 que está sendo totalmente reformado e ostenta na fachada o letreiro: People's Hotel. Inferimos que esse lugar tenha servido de QG do que foi o partido comunista ou talvez um lugar de férias para os trabalhadores chineses, mas hoje é um centro de convenções dirigido por uma rede francesa de hotéis. Os transportes na China são muito baratos e, ao tomarmos um *riksha* (é um transporte parecido com uma lambreta que puxa um pequeno compartimento que tem dois assentos), o segurança veio ao nosso alcance para, em chinês, negociar o preço da corrida e, imediatamente, nos desaconselhou por ser mais caro que um táxi, o equivalente a sete reais. Agradecemos e pulamos dentro, rumo ao centro da cidade.



Xangai

Viajar pela China é entrar na máquina do tempo em tamanha velocidade que chega a ser assustador. A leve vertigem e surpresa causada pelo trem-bala, que se desloca a trezentos quilômetros por hora e vai do aeroporto de Xangai até a outra ponta do continente, talvez seja a forma mais próxima de descrever a sensação de viajar de uma cidade para a outra nesse imenso país. A sede de modernização é tão intensa que as publicações e os guias turísticos caducam rapidamente. É preciso se atualizar em tempo real porque as construções não param e as modernizações acontecem da noite para o dia. Se o livro comprado sobre Pequim estava razoavelmente atualizado em 2010, o outro sobre Xangai, de 2007, já era uma antiguidade. Não apenas detalhes da cidade foram modificados, mas alguns museus e galerias mudaram de endereço.

Chegar a Xangai foi um choque para quem sabia que ia encontrar uma China moderna mas, embalada pelas primeiras impressões da viagem, não imaginava tamanho contraste. O primeiro sinal de que Xangai não está para brincadeiras é sua arquitetura moderníssima, arrojada e concêntrica e rodeada por muitos anéis de concreto. Viadutos se insinuam por todo lugar tentando desafogar o trânsito indomável. Mal cheguei, me vi acuada por uma cidade que engole gente já na entrada. Sua enorme mandíbula de dragão está sempre pronta para tragar suas presas e triturá-las e eu pensei em dar meia-volta. Mas me controlei, tinha o dia seguinte para decidir. O importante era chegar a algum lugar para me abrigar do susto.

Chegamos ao hotel depois de um percurso longo, anoitecia e o lugar não parecia muito bom. Pensamos em mudar no dia seguinte, mas naquele momento a fome era muita e resolvemos nos aventurar em direção ao centro da cidade. No meio de tantas lojas e shopping centers nos refugiamos em um dos restaurantes do hotel Meridien, que tem recepção no 11o andar de um edifício comercial. As construções aqui precisam se adaptar à realidade numeral e, assim, algumas lojas de grife e restaurantes elegantes tomam conta dos andares inferiores do hotel, enquanto restaurantes e comércios médios funcionam a partir dos andares altos. A vista do alto de Xangai é impressionante e a arquitetura, vigorosa. O jantar francês à la carte foi bastante bom e o vinho foi um bom acompanhante.

Passado o primeiro impacto e depois de uma noite de sono, às 5h abri as cortinas para um visual contrastante, mas não de todo desagradável. Do 11o andar a vista era generosa e o rio se exibia sinuoso. Os barcos navegavam sobre as águas e pensei que do outro lado da margem talvez ainda funcionasse o passeio descrito pelo guia de viagens. Uns minutos de meditação e antes de me arriscar na cidade procuro o restaurante para o café da manhã. Esse é o primeiro hotel com administração totalmente chinesa em que nos hospedamos e a diferença não passa despercebida. Mas, aos poucos, fui me acostumando e no final eu já era uma viciada em comer macarrão com shoyu e legumes de manhã. E assim fiquei por umas boas semanas depois de voltar para casa.

Saí para enfrentar a cidade me orientando pelo fluxo das pessoas e alcancei o caminho da praça do Povo passando por uma rua de pedestres movimentadíssima e de comércio intenso. Motoqueiros buzonavam apressados para que os passantes saíssem do caminho e ambulantes passavam vendendo rodinhas traseiras de patins para serem adaptadas aos calçados. Xangai tem pressa e, se ainda não é, em futuro muito próximo será o centro econômico do mundo. A cidade respira nervosa e pela primeira vez vi na China gente ruidosa, ruas frenéticas e o tiquetaquear das máquinas matraqueando no *promenade*. Outros edifícios estão a caminho, mas apesar das muitas construções, o barulho das obras é infinitamente menor do que aquele que normalmente escuta-se no Brasil. Talvez porque os blocos de construção sejam pré-moldados, talvez porque a mão de obra seja infinita e rápida, talvez porque em um país tão populoso entenda-se que quanto menor o barulho menor a neurose. Caminhando com sensação de vertigem, tendo a manga da camisa puxada por ambulantes com catálogos de cópias de tudo o que é possível reproduzir, atravessei a praça e finalmente encontrei um oásis na frente do belíssimo museu, um jardim planejado equilibrando não apenas o visual da cidade, mas seus humores. A praça no centro do jardim abriga um chafariz rodeado por canteiros floridos e edifícios construídos aos pares em cada esquina para quebrar arestas, como manda o feng shui.

Xangai é redonda concentrando suas forças de fora para dentro e irradiando, a partir do centro, uma inesperada tranquilidade nas sombras dos passeios públicos floridos e arborizados.



Hangzhou

É nossa última cidade antes de começar a jornada de volta para casa e, na verdade, já me bate uma melancolia. Gostei imensamente de tudo o que vi e experimentei na China e espero voltar rápido, quem sabe para aprofundar os estudos de chá? O país é muito grande e há muitos outros lugares para ver, experimentar e aprender; a experiência foi muito rica. Reservamos quartos no Tea Boutique Hotel e, quando chegou nossa vez de tomar o táxi na fila enorme, fomos dispensadas por três ou quatro motoristas que não tinham a menor ideia de onde queríamos ir porque a reserva estava totalmente em inglês. Para nossa sorte dois casais de orientais atrás de nós falavam entre si em inglês e nos socorreram. Alguns eram de Hong Kong e outros da Coreia, mas falavam chinês fluente e gentilmente nos colocaram no táxi depois de checar com o motorista que ele tinha entendido bem. O mais cômico? Em inglês o hotel se chama Tea Boutique Hotel e em chinês um nome completamente diferente. Se não fosse pela gentileza dos casais demoraríamos um bocado para nos localizarmos, mas valeu a pena! O hotel é uma joia, com um SPA maravilhoso e quartos ao estilo zen, equipados com jogo de chá para fazer uma cerimônia. E o mais incrível de tudo é ter água engarrafada do rio para fazer esse chá! A secura na China é incrível e nos banheiros de todos os hotéis em que nos hospedamos diariamente eram colocadas duas garrafinhas de água mineral sem gás. A água da bica na China não é tratada, como na Europa e nos EUA, mas encontrar água pura do

rio Yangtse para fazer chá? Uma emoção!

Hangzhou é patrimônio cultural do chá e da seda e, por conta disso, é uma cidade preservada. Mal entramos no hotel nos metemos no SPA, que beleza! A comida do hotel é muitíssimo boa também e cada ambiente era mais despojadamente lindo que o outro! Hangzhou tem um templo budista nos moldes tradicionais que funcionava como uma espécie de região administrativa onde tudo acontecia e ainda acontece hoje, porém, atualmente é mais para turista ver. Há rochas escavadas por toda parte com imagens de budas e os vários templos no interior do monastério budista, que tem um parque enorme, abrigam imagens belíssimas e riquíssimas. Saímos na manhã seguinte para visitar o templo e, por mais que procurássemos um táxi, não achávamos nenhum vazio. Buscamos informações e terminamos tomando um ônibus local. Mas não havia cobrador e tínhamos que ter o dinheiro exato para seguir viagem. Um impasse se formou com vários passageiros conversando entre si para trocar nosso dinheiro, mas, como não alcançaram um entendimento, terminaram se cotizando para pagar nossa passagem. O máximo foi pedir informação sobre o destino! Todos falavam ao mesmo tempo em chinês, apontando para um mapa em chinês, e terminamos às gargalhadas entabulando uma conversa em chinês e português. A essa altura pouco importava a língua que usássemos entre nós, já que não era o chinês, e nos deixamos levar convencidas de que o lugar era grande o suficiente para não passar despercebido. E estávamos certas, no ponto final do ônibus avistamos o templo. Conseguimos participar de alguns dos rituais que estavam acontecendo e recebemos uma prece em um pergaminho para nos proteger pelo resto da viagem.

Dia longo, voltamos cansadas para nos programar para o dia seguinte. Hangzhou e chá são sinônimos e eu estava pesquisando na internet, buscando por uma casa tradicional, até que me deparei com a Tai Chi Tea House, na 184 Hefang Street, uma rua de pedestres na qual se encontra de tudo um pouco. A casa foi fundada no século XVIII por Zheng Xiangdong, que veio de Xangai com sua família para sobreviver como aprendiz em uma pequena casa de chá. Honesto e muito trabalhador, em pouco tempo Zheng tornou-se um *expert* e ficou amigo do dono do estabelecimento que, rico graças à *expertise* do amigo, abriu um estabelecimento maior em 1785, deixando para Zheng sua pequena loja de chá. Zheng rebatizou o estabelecimento de Tai Chi Tea House, conseguiu contratos de compra com ingleses e cresceu gradualmente. Em 1938, mudou-se para Hangzhou por conta da invasão japonesa e se estabeleceu na rua Hefang com sua próspera casa de chá. Depois de reveses políticos, guerras e recessões a casa desapareceu, mas em 1994 a sexta geração de Zheng resolveu retomar os negócios da família e reerguer o estabelecimento no mesmo lugar. Atualmente são mais de 500 filiais ao redor da China e o espetáculo apresentado pelos garçons é imperdível, todos vestidos a caráter como na dinastia Qing e apresentando uma linda cerimônia *Kongfu*. Na mesma rua encontra-se o museu das atividades da família, onde estão expostos diferentes utensílios e mobiliário usados ao longo do tempo. Coroamos nossa viagem com um passeio pelo centro e, ajudadas por jovens com bom inglês, ainda tivemos tempo de caminhar sobre uma grossa vitrine que abriga os restos de uma rua típica da dinastia Tang.

De volta a Xangai, apenas uma noite nos separa da hora da partida. Meu coração está bem apertadinho e, apesar do sono, a vontade é de não perder nenhum minuto. Mas a viagem de volta é longa e a diferença de fuso horário é de doze horas. Terminei de arrumar a mala e preparei meu último chá em solo chinês. Amanhã de manhã não vai sobrar tempo para nada antes do embarque. Chegando a Londres nos separamos, Márcia fica mais alguns dias na Inglaterra para se encontrar com seu marido, Simon, e eu vou para casa já cheia de saudades da China.



Visita à casa de chá Twinings no Strand, em Londres



Mostra de uma mesa clássica para a cerimônia do chá - casa do Arquiteto - Pequim



Yuyuan Bazaar - Hunxinting Tea House desde 1784 - Xangai



Imagem de Kuanyin - casa do Arquiteto - Pequim



Restaurante Temple - Pequim



Cerimônia de chá - Xian



Casa do Arquiteto - Pequim



Vasos onde o chá era transportado
nas primeiras viagens para a Europa.
Loja Twinings no Strand, em Londres



Hall de chá da Fortnum & Mason - Londres



Reprodução de um mercado de chá na
antessala do Confucious Temple - Pequim



Cerimônia de chá na Hunxinting Tea House – Xangai



Cerimônia de chá japonesa – Sensei Ono Akemi –
Rio de Janeiro



Cerimônia de chá japonesa – Sensei
Ono Akemi – Rio de Janeiro



Hall da casa de chá Fortnum & Mason



Fábrica de seda - Pequim

Agradecimentos

Meu primeiro emprego quando voltei a morar no Brasil foi o de comissária de bordo, e lá se vão mais de três décadas de trabalho na British Airways. Nas suas asas voei para mundos diferentes, que me fizeram abrir a mente e mudar conceitos e costumes, inclusive minha própria alimentação. Assim, terminei conhecendo o Vegetarian Society of the UK, onde fiz minha graduação como *chef* vegetariana Cordon Vert.

É com muita alegria que lanço este terceiro livro pela Casa da Palavra, que tão carinhosamente acolhe meus trabalhos. Ao mesmo tempo agradeço a British Airways pelo patrocínio oferecido para minha viagem para a China, um reconhecimento que considero muito honroso e que consegui graças à gentileza e à determinação de meus queridos Daniela Bertollini, então gerente de marketing, e Paulo Barbosa, gerente das bases de São Paulo, Buenos Aires e México. Seguiu comigo para a China minha amiga, a artista plástica Márcia Clayton, também convidada da British Airways para documentar a viagem, e a quem agradeço pelas belas imagens captadas com olhos sensíveis, como eu tinha certeza de que seriam, dando tônica delicada ao relato dessas páginas. Agradeço também à amiga querida com quem escrevi *Da colheita para a mesa*, Letícia Braga, a quem tantas vezes recorri para confirmar algumas versões do inglês e do francês para o português; à museóloga Angela Maria Duha, amiga que me presenteou com algumas páginas de pesquisa, e a todos os que de alguma maneira estiveram envolvidos na produção deste livro.

O conhecimento passado por um mestre consegue algumas vezes atingir camadas mais profundas de sabedoria, porém, desvendar os mistérios de uma xícara de chá pode levar o tempo e a dedicação de uma vida inteira. A cerimônia adormecida na China durante anos desperta agora lentamente, à medida que o povo chinês retoma alguns valores fundamentais de sua cultura. Com esse despertar surgem novos mestres e praticantes encarregados de repassar a tradição adiante, como Abgail e Lilly, entre outros tantos mestres que fizeram questão de permanecer anônimos e que tão gentilmente me receberam e me conduziram no Caminho do Chá Chinês.

Na Inglaterra fui recebida na Casa Twinings e na Fortnum & Mason por *experts* que me levaram a conhecer um pouco mais sobre as variedades e *blends* de chás da Índia, do Ceilão e do mundo novo, que inclui o Brasil no cardápio. No Brasil fui encaminhada a *sensei* Ono Akemi e a sua filha Akemi, a quem agradeço pela realização da cerimônia de chá japonesa e ilustração dos costumes de seu povo. A todos o meu mais sincero obrigada.

Bibliografia

- Tea at Fortnum & Mason Picadilly since 1707- Fortnum & Mason-Random house group company - 2010
- London Metropolitan Archives on Victorian history
- Buddhism in Every Step* Hacienda Heights, CA: Buddha's Light Publishing, 2010.
- ANDREWS, Tamra. *Nectar and ambrosia: an encyclopedia of food in world mythology*. Santa Barbara, CA: ABC-CLIO, 2000.
- ASHENBURG, Katherine. *The dirt on clean*. Nova York: North Point Press, 2007.
- BENNETT, Alan; Weinberg, Bonnie K. Bealer. *The world of caffeine: the science and culture of the world's most popular drug*. Inglaterra: Routledge, 2001.
- COCKAYNE, EMILY. *Hubbub: filth, noise and stench in England*. New Haven, CT: Yale University Press Publication, 1973.
- EASTOE, Jane. *Victorian Pharmacy - Rediscovering forgotten remedies and recipes*. Londres: Pavilion, 2010.
- FAULKNER, Rupert. *Tea: east and west*. Londres: V&A publications, 2003.
- FREITAS, Benedicto. *Santa Cruz (Fazenda Jesuítica Real, Imperial)*. Rio de Janeiro: ed. do autor, 1986, vol.2.
- FRÈRES, Marriage. *L'Art français du thé*. Paris: 2006.
- GOLD, Cynthia; Stern, Lise. *Culinary tea*. Filadélfia, PA: Running Press, 2010.
- GREGORY, James. *Of victorians and vegetarians: the vegetarian movement in nineteenth century britain*. Londres: Tauris Academic Studies, 2007.
- HENEBERRY, Mike. *The little black book of tea*. Nova York: Peter Pauper Press, Inc, 2006.
- HIBBERT, Christopher. *Queen Victoria: a personal history*. Cambridge, MT: Da Capo Press, 2000.
- HILL, Thomas E. *The essential handbook of Victorian etiquette*. San Francisco, CA: Bluewoods Books, 1994.
- JUNIPER, Andrew. *Wabi sabi: the japanese art of impermanence*. Boston: Tuttle Publishing, 2003.
- KRONDL, Michael. *The taste of conquest*. Nova York: Ballantine Books, 2007.
- LEE, Soyung. "In pursuit of white: porcelain in the Joseon dynasty, 1392-1910". In: *Heilbrunn timeline of art history*. Nova York: The Metropolitan Museum of Art, 2000.
- LIMA, Silvio Cezar de Souza. *Os filhos do império celeste: a imigração chinesa e sua incorporação à nacionalidade brasileira*. Doutorando em História das Ciências/FIOCRUZ
- LONGFORD, Elizabeth. *Eminent victorian women*. Inglaterra: The History Press, 2008.
- MANCHESTER, Carole. *Tea in the east*. Nova York: Hearst Books, 1966.
- MITSCHE, Lester; Dolby, Victoria. [*The green tea book: China's fountain of youth*](#). Nova York: Penguin, 1998.
- OKAKURA, Kazuzo. *The book of tea*. Califórnia: Shambala Classics, 2001.
- PETTIGREW, Jane. *Design for tea: tea wares from the dragon court to afternoon tea*. Stroud, Inglaterra: Sutton publishing, 2004.
- _____. *A social history of tea*. Londres: The National Trust Enterprises Ltd., 2001.
- SANGMANEE, Kitti Cha et al. *L'ABCdaire du thé*. Paris: Flammarion, 1996.
- SCHOLLANDER, Wendel; Schollander, Wes. *Forgotten elegance: the art, artifacts, and peculiar history of Victorian and Edwardian entertaining in America*. Westport, CT: Greenwood Press, 2002.
- SEVIGNE, Madame de; Tancock, Leonard. *Selected letters*. Londres: Penguin Book, 1982.
- SIMPSON, Helen. *The Ritz london book of afternoon tea: the art and pleasures of taking tea*. Londres: Random House, 1986.
- STANDAGE, Tom. *An edible history of humanity*. Nova York: Walker & Company, 2009.
- STEPHENS, Autumm. *The essential handbook of Victorian entertaining*. San Francisco, CA: Bluewoods Books, 2005.
- STRONG, Roy. *Banquete*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004.
- TURNER, Jack. *Spice: the history of a temptation*. 1ed. Nova York: Vintage Books, 2005.
- WILSON, C. Anne. *Eating with Victorians*. Stroud, Inglaterra: Sutton Publishing, 1994.
- WOODWORTH, William. *Chado Encyclopedia: tea, heaven on earth*. Griffin Printing, 1994.

Índice

[CAPA](#)

[Ficha Técnica](#)

[O chá na história](#)

[Pan Ku e Nü Wa a origem do chá no mito](#)

[Do tao ao chá](#)

[Cháismo \(teaism\)](#)

[Uma xícara de chá](#)

[Provadores de chá](#)

[O chá na China](#)

[\(Camellia sinensis\)](#)

[O chá no Japão](#)

[O chá na Índia](#)

[\(Camellia assamica\)](#)

[O chá na Inglaterra](#)

[E o chá mudou o mapa-múndi](#)

[Histórias de pirataria e contrabando na rota do chá](#)

[Peças do chá](#)

[Mitologia do chá na China](#)

[Receituário](#)

[Diário de bordo](#)

[Agradecimentos](#)

[Bibliografia](#)